Людмила [illegible]

БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА



Людмила Дуллова

БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

2-е издание, исправленное

КНИЖНЫЙ КЛУБ

Харьков Белгород
2008

ББК 36.997
Д79

Перевод со словацкого:
«Veľká Slovenská Kuchařká» by Ľudmila Dullová, Ikar, Bratislava, 1999

Переводчики *Елена Бавыкина, Ирина Богданова, Виктор Степанов*

ISBN 978-966-343-904-4 (Украина) дод. тираж
ISBN 978-5-9910-0348-3 (Россия) доп. тираж
ISBN 978-80-7118-783-7 (слов.) доп. тираж

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Это старое изречение известно, пожалуй, каждому из нас, но его истинность мы часто оспариваем своими поступками и создаем себе лишние проблемы неумеренным и неразумным потреблением пищи, не обращая внимания на советы врачей-диетологов. Мы забываем о рекомендациях питаться сбалансированно и разнообразно каждый день, а ведь это совсем несложно. Конечно, это возможно лишь в том случае, если мы располагаем хотя бы самыми элементарными знаниями и достаточным количеством рецептов для приготовления аппетитной, вкусной и здоровой пищи.

Имя Людмилы Дулловой, автора этой «Большой поваренной книги», в которой содержится более полутора тысяч разнообразных и изысканных кулинарных рецептов, является гарантией того, что приготовление пищи и сама еда принесут радость и удовольствие.

Приятного аппетита!

Профессор Дана Вестова

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ПИЩЕ

Пища человека должна содержать в себе достаточное количество *строительных материалов*, прежде всего белков, чтобы организм не испытывал недостатка в веществах, необходимых для развития и обновления клеток, тканей и органов. Не менее важны и *энергетические материалы* — углеводы и жиры, которые являются источником энергии, необходимой для мышечной деятельности, для создания и сохранения тепла тела и для обмена веществ.

Кроме того, с пищей в организм должно поступать достаточное количество жидкости, которая помогает создавать среду, пригодную для жизни клеток всего организма.

Количество и качество употребляемой пищи зависят от наличия в ней питательных веществ (белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов) и от ее энергетической ценности. Главным источником энергии, которая выделяется при расщеплении питательных веществ, являются жиры, углеводы и белки.

Ежедневная потребность в пище зависит от возраста человека, пола, характера его работы, привычек и даже климата. С учетом этого организму нужно предоставлять *полноценное питание*. Оно включает в себя потребление как *приготовленной* пищи, так и *сырой*. Сырые продукты дают организму нужные витамины и содержат вещества (например, целлюлозу), которые способствуют нормальному пищеварению. Поэтому в разные времена года нужно обязательно включать в меню сырые продукты. Таким образом, рекомендуется индивидуально составлять рацион питания и заботиться о том, чтобы он был максимально разнообразным, а пища была не только вкусной, но и красивой.

ТАЙНЫ МЕНЮ

При составлении меню следует учитывать *энергетическую ценность пищи* и заботиться о правильном соотношении между энергетически значимыми питательными веществами — белками, жирами и углеводами.

Нужно помнить о *минеральных веществах и витаминах*, а также уделять внимание таким важным факторам питания, как *регулярность* в приеме пищи и *правильное распределение* ее дневного объема, исходя из особенностей работы и вообще жизненной деятельности.

При составлении меню и выборе блюд важен и *внешний вид еды*, и *гармония вкуса отдельных блюд* (например, с кислым супом не подают кислый гарнир, соленые блюда не чередуют со сладкими).

Из тех продуктов, которые поступают в организм человека, используется не все, а только то, что после переработки в органах пищеварения впитывается через стенки желудка и поступает в кровь. Под *использованием пищи организмом* подразумевается, сколько питательных веществ, которые поступают в организм с пищей, удаляется из него. Использование белков, жиров и углеводов организмом зависит от того, насколько на них действует комплекс пищеварительных энзимов. Например, если в дневном рационе много блюд из шпината, щавеля или ревеня, то должно быть увеличено потребляемое в день количество молока или молочных продуктов, поскольку щавелевая кислота, которая есть в этих овощах, вступает в интенсивную реакцию с кальцием и связывает его.

Во время завтрака или обеда в меню должны обязательно присутствовать белки, поскольку для их переработки требуется повышенное количество желудочного сока, которого утром и днем вырабатывается больше. Кроме того, белки оказывают некоторое раздражающее действие на нервную систему, поэтому вечером их есть нежелательно. Для ужина предпочтительнее мучные и овощные блюда, поскольку они не тяжелы для органов пищеварения.

ПАРУ СЛОВ О ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Продукты питания, попадая в организм, видоизменяются, распадаются, образуют новые соединения и вновь распадаются, что представляет собой жизненный процесс во всем его диапазоне. Организм черпает из них питательные вещества, которые использует для воссоздания живой материи, для обновления ее изношенных и поврежденных частей, для получения энергии, необходимой для поддержания жизни.

Продукты питания влияют на здоровье человека и, в первую очередь, на поддержание гармонии между физиологической потребностью и физической деятельностью, на функциональные и адаптационные способности, выносливость и производительность.

С точки зрения практических принципов правильного питания, продукты делятся на три группы: *основная еда*, *приправы* и *напитки*.

ОСНОВНАЯ ЕДА

К основной еде относится та часть продуктов питания, которая в наибольшей степени обеспечивает организм белками, необходимыми аминокислотами, жирами и некоторыми жирными кислотами, углеводами, минеральными веществами и витаминами. Они являются главным источником питательной ценности пищи.

Еда животного происхождения (молоко и молочные продукты, мясо и мясопродукты) имеет высокую питательную ценность, является источником высокоценных белков, жиров, витаминов (A, D, B_2), минеральных солей (кальция, фосфора, натрия, серы и т. д.) и прочих незаменимых для организма материалов. Молоко и молочные продукты — сливки, кислое молоко, йогурт, творог, сыр, брынза — ценный источник кальция, фосфора и калия, они содержат в себе практически все витамины. Мясо — важная составляющая питания человека, прежде всего из-за наличия в нем незаменимых аминокислот. Ценно оно и благодаря составу жиров, минеральных солей, витаминов и различных вкусовых и ароматических веществ. Ввиду высокой питательности, благодаря незаурядным вкусовым свойствам, сытности и легкой усвояемости мясо и изделия из него являются ценным и любимым продуктом питания. И все же рекомендуется потреблять его в умеренных количествах. Желательно ориентироваться на качественные сорта мяса, например на белое мясо — курятину, индюшатину. Также ценным питательным продуктом является рыба.

Еда растительного происхождения (мучные изделия, овощи и фрукты, бобовые) имеет большое значение для жизнедеятельности организма. Она является ценным источником белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В-комплекс, Е, К), минеральных солей (фосфора, железа, калия), а также целлюлозы, крахмала, сахарозы и пр. Из многих растительных продуктов организм получает необходимые ему жирные кислоты (важны, прежде всего, так называемые полиненасыщенные жиры).

ПРИПРАВЫ

К *приправам* относятся продукты, которые подчеркивают вкус, аромат, а иногда и окраску еды. Они способствуют выделению желудочного сока, чем помогают пищеварению. Приправы никогда не должны превосходить первоначальный вкус и аромат пищи, а лишь подчеркивать его. Правильно приправлять пищу — это означает максимально использовать изысканные пряности, которые предлагает природа в виде дикорастущих или выращиваемых ароматических растений. Прежде всего, для приправ используют *зеленые растения*, отличающиеся специфическим ароматом. Они являются ценным источником витаминов и минеральных веществ. Их рекомендуется срезать незадолго до начала приготовления блюда. *Зелень кучерявой петрушки* используется как приправа для паштетов, супов, блюд из овощей, риса, картофеля. Чуть реже используют *зелень сельдерея*. *Зелень укропа* — необычайно ароматная пряность, хорошо сочетаемая с кисло-сладкими блюдами (например, с супом из кислого молока или сливок, кислым картофельным супом); она скрывает недосоленность пищи, поэтому ее часто используют в диетических блюдах, в которых количество соли ограничено. *Зеленый лук* — тоже очень ценная ароматическая и вкусовая пряность. Его добавляют в блюда из вареного картофеля, используют для супов, соусов, яичниц и других блюд. *Базилик* придает специфический вкус еде и препятствует порче продуктов, его добавляют в овощные маринады и фруктовые блюда. *Шалфей* имеет приятный горьковатый вкус, его запах похож на запах мускатного ореха. Он используется при приготовлении некоторых гарниров, кремовых супов и тушеных мясных блюд. *Кресс-салат* — пряность с выразительным запахом и пряным вкусом, напоминающим хрен, он незаменим как витаминная и вкусовая добавка к пикантным бутербродам и мясным блюдам.

К приправам относятся *пряности*, под которыми подразумевают сушеные или особым образом приготовленные различные части растений (за исключением корней), отличающиеся своеобразным вкусом и запахом. Вспомним сначала некоторые отечественные пряности. *Тмин* (используются либо целые семена, либо молотые) употребляют для приправы мясных или овощных блюд, его добавляют в хлеб, в овощные консервы, а также в некоторые виды печенья. *Молотым красным перцем* приправляют мясные и овощные блюда и гарниры. *Анис* и *фенхель*, в первую очередь, обладают сильными противоспазматическими свойствами, помогают при кашле, а также стимулируют деятельность органов пищеварения, они используются для подчеркивания вкуса кондитерских изделий, при производстве ликеров и приготовлении лечебных чаев. *Горчица* и *майоран* ускоряют процесс пищеварения, поскольку способствуют вырабатыванию желудочного сока; они пригодны для приправы мясных, овощных и рыбных блюд, а также салатов, добавляются в различные консервированные изделия. *Тимьян* употребляется для приправы мяса, дичи, различных гарниров и картофельных блюд.

Не менее известны и популярны привозные пряности. Например, *ваниль,* употребляемая наряду с ванильным сахаром, используется для приправы печеных и кондитерских изделий, а также большинства сладких блюд, особенно при приготовлении блюд с черешней, грушами, яблоками, так как эти фрукты не имеют ярко выраженного вкуса. *Корица* обладает сильным приятным запахом и сладким, остро-приторным, даже горьким вкусом и используется главным образом для приправы мучных изделий и пирогов из дрожжевого теста, а также для кисломолочных, фруктовых блюд и компотов. *Гвоздика* (а точнее, засушенные цветы миртового дерева) подчеркивает вкус мучных, фруктовых блюд и компотов. *Имбирь* добавляется в супы, вареные мясные изделия, колбасу, макароны и ликеры; поскольку он раздражает слизистую желудка и почек, его не рекомендуют при некоторых диетах. *Мускатный орех* в небольших количествах добавляют к некоторым блюдам — гарнирам, кремовым супам, тушеным мясным блюдам; класть его следует перед окончанием приготовления блюда. *Лавровый лист* незаменим при приготовлении гарниров, мясных блюд, блюд из макаронных изделий, молочных и сливочных супов, а также при консервации овощей; его рекомендуют класть в конце приготовления блюд.

Во время приготовления пищи также невозможно обойтись без различных добавок. Это, например, *поваренная соль, уксус, лимонная и молочная кислота, разрыхлители теста (дрожжи и порошки для выпечки).*

НАПИТКИ

Ежедневно человек теряет около 2—3 л жидкости. Однако эти потери он регулярно восполняет потреблением воды, а также продуктами питания, содержащими то или иное количество жидкости. (Кстати, растущий организм требует большее количество воды, чем взрослый.) К сожалению, об этой важной составляющей питания часто забывают, а ведь ее недостаток может привести к серьезным проблемам здоровья (например, у пожилых людей). Напитки — это своего рода питательные жидкости, основная функция которых — утоление жажды. К так называемым освежающим напиткам относится *вода, питательные* и *тонизирующие напитки.* С водой в организм поступают минеральные вещества, причем минеральные напитки отличаются от простой питьевой воды более высоким содержанием минеральных веществ. При смешивании их с фруктовыми и овощными соками или с сиропами следует обращать внимание на состав минеральной воды и на ее свойства. Вода, в которой есть соли железа, для этой цели непригодна, поскольку при таком смешивании она мутнеет. Освежающими нельзя считать алкогольные напитки (вино, пиво и др.), так как они приносят организму тем больший вред, чем больше в них содержится алкоголя.

Сырьем для производства *питательных напитков* являются естественные полуфабрикаты, например соки, сиропы и различные концентраты из фруктов и овощей. При их производстве сухое фруктовое или овощное сырье разводят и подслащивают, иногда насыщают углекислотой. Полученные напитки (а к ним относятся *фруктовые соки (джусы), лимонады, морсы, овощные соки)* имеют высокую питательную ценность, а также сочетают в себе вкусовые и ароматические качества.

Тонизирующие напитки — это те, которые освежающе и даже слегка возбуждающе действуют на человека. Во-первых, это *кофе, чай, какао.* А во-вторых, к ним относятся *отвары из лекарственных растений (шиповниковый, липовый и прочие цветочные чаи) и суррогатов кофе (кофейная добавка — цикорий, заменитель кофе — злаковый кофе, кофейная смесь — мелта).*

Алкогольными считаются напитки, если они содержат свыше 0,75 % спирта. Их существует два вида: дистиллированные (крепкие алкогольные напитки, например водка) и недистиллированные (вино, пиво). Несмотря на то что алкоголь, углекислота и прочие продукты брожения и обогащения, как и экстрактивные вещества сырья, из которого производят спиртные напитки, делают их освежающими, они являются нежелательными в питании, поскольку ослабляют деятельность нервных центров человека и снижают умственную и физическую активность.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧИНАТЬ ГОТОВИТЬ

Продукты, за исключением некоторых (молоко, фрукты, овощи, ряд специй и напитки), не употребляются в пищу в сыром виде, поскольку, необработанные, они не перевариваются или плохо перевариваются организмом. При приготовлении пищи, что включает в себя подготовку и собственно приготовление, к основным продуктам добавляются дополнительные, а также специи и напитки. Так появляются различные комбинированные блюда, которые, по сравнению с необработанными продуктами, имеют, помимо лучшего вкуса, приятного вида и легкой усвояемости, еще и более высокую питательную ценность.

Кулинарная обработка продуктов — приготовление пищи — обогащает меню, облегчает пищеварение и усвояемость питательных веществ организмом. При обработке, главным образом тепловой, меняют свои качества

белковые вещества, жиры и углеводы, меняется вкус продуктов. Для правильного приготовления пищи требуется некоторое поварское искусство и знание основных процессов, которые происходят с продуктами в процессе их обработки.

Предварительная подготовка подразумевает устранение грязи и неиспользуемых частей продуктов, а также тех частей, которые имеют пониженную биологическую ценность. Для этого продукты моют, чистят, перебирают, вырезают подпорченные места. Затем их измельчают: *нарезают, рубят* или *мелют* (например, такие продукты, как мясо, овощи, картофель, мак, сахар, фрукты, зелень). Подготовленные таким образом, они быстрее проходят тепловую обработку, а приготовленные из них блюда лучше усваиваются. Мясо *отбивают*, при этом разрушаются мышечные волокна, и таким образом ускоряется его тепловая обработка. При *помешивании* готовящегося блюда продукты соединяются в общую массу, в которую попадает еще и воздух. Такие блюда перевариваются быстрее, так как в них легче проникнуть желудочному соку. Тесто подвергается *вымешиванию. Обваливанием, фаршировкой, формовкой* и *подкраской* вносится разнообразие в запах, цвет и вкус пищи.

Продукты, содержащие высокое количество витаминов, в процессе приготовления не должны соприкасаться с медью, железом и т. п., поскольку при этом существенно снижается их витаминная ценность. Поэтому желательно готовить в нержавеющей или эмалированной посуде, можно использовать посуду из специальных видов пластмассы.

Часто приходится иметь дело с морожеными продуктами: мясом, рыбой, дичью, овощами, фруктами. Их не рекомендуют размораживать в воде (налитой в посуду или проточной), поскольку при этом теряются белки, минеральные и питательные вещества и витамины. Продукты следует размораживать во время тепловой обработки. Лучше всего, когда мороженые продукты после мытья быстро обрабатываются соответствующим тепловым способом, тогда потеря питательных веществ будет незначительной.

К предварительной подготовке относятся и некоторые более сложные операции, например приготовление теста. Первое, что нужно сделать, это просеять муку, но не столько для устранения примесей, сколько для ее обогащения кислородом. При приготовлении теста следует строго соблюдать пропорции муки, воды, соли, дрожжей, указанных в рецепте, а также придерживаться технологического процесса. Важно правильно применять разрыхляющие средства. Считается, что чем более жидкое и однородное по составу тесто, например из муки и воды, тем меньшее количество дрожжей требуется, чтобы оно стало рыхлым. Тяжелое тесто, которое имеет более насыщенный состав, требует больше разрыхляющих средств (порошка для выпечки). Если не придерживаться этих правил, не достигнешь желаемой «воздушности» изделия.

Особой предварительной подготовки требуют и некоторые виды мяса. Чтобы снизить жесткость мяса, его советуют мариновать. Для этого используется рассол, в котором мясо выдерживается несколько дней. К изысканным маринадам часто добавляют белое вино и высококачественное растительное масло, предохраняющее мясо от высыхания.

Предварительная подготовка продуктов облегчает их собственно технологическую обработку. Например, *вымачивание* в воде (фасоли, гороха, чечевицы) приводит к набуханию этих бобовых, они становятся мягче и быстрее обрабатываются.

ГОТОВИМ В ВОДЕ

К приготовлению продуктов в воде можно отнести варку, тушение и приготовление пищи на пару при среднем и повышенном давлении.

Варка является одним из самых распространенных способов обработки, варить можно практически любые продукты, полностью погрузив их в воду.

Тушение отличается тем, что продукты варятся в собственном соку с небольшим добавлением воды, поэтому погружены в жидкость не полностью. При тушении образуется пар, который способствует приготовлению пищи.

Приготовление на пару — это такая обработка продуктов, при которой используется пар, образующийся при кипении воды.

Во время варки и тушения из продуктов выходит часть полезных минералов и витаминов, продукты могут подвергаться окислению. Поэтому их не следует хранить на открытом воздухе, а готовить столько, сколько необходимо. Время приготовления можно существенно сократить, если класть продукты, когда это допускает способ приготовления, прямо в кипящую воду и варить в посуде с закрытой крышкой. Отвар из овощей и очищенного картофеля содержит большое количество витаминов и минеральных веществ, поэтому его можно

использовать для приготовления супов, соусов и т. п. Меньше теряется полезных веществ при обработке паром, поэтому данному способу часто отдают предпочтение.

ГОТОВИМ НА ЖИРЕ

Под обработкой продуктов на жире подразумевается *выпечка* и *жаренье*. Этот способ обработки отличается тем, что на поверхности обрабатываемых продуктов образуется корочка. При этом жиры оказывают двойное воздействие: повышают энергетическую ценность блюда и являются регулятором тепла. Слишком высокая температура нежелательна, поскольку при ней начинается распад жиров и появляются вещества, вредные для здоровья.

Продукты жарят на небольшом количестве разогретого жира в открытой либо закрытой посуде. Важно придерживаться принципа: после жаренья жир второй раз не используется, поскольку он содержит вредные для здоровья вещества. Продукты жарят и на открытом огне. Источником тепла в этом случае чаще всего является древесный уголь. Продукты насаживают на вертел либо на шампуры и при жаренье постоянно вращают. Иногда готовят на смазанной жиром решетке, которую помещают на соответствующем расстоянии от источника тепла. На открытом огне выпекают хлеб, печенье и разные мучные блюда. В таком случае тепла требуется значительно меньше, чем при приготовлении на жире. Очень популярно простое и быстрое приготовление различных блюд в микроволновой печи.

СУПЫ

Бульон

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 500 г говядины, 200 г костей, 150—200 г мозговой кости, ¼ часть курицы, 30 г свиной печенки, 150—200 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 луковица, 6 горошин черного перца, мускатный орех и имбирь, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

Вымытую говядину нарезать кусками, положить в холодную воду, добавить вымытые кости, курицу, печенку, посолить и варить на медленном огне 1—1,5 часа. Затем добавить овощи и лук и варить до готовности еще в течение часа. Готовый бульон процедить. Подавать к столу в бульонной чашке, с сухариком, посыпав нарезанной зеленью петрушки или измельченным зеленым луком и тертым сыром. Также можно подать печеные или жареные пирожки с мясом.

Суп из говядины I

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 400 г говяжьего мяса, 200—500 г костей, 200 г овощей, 30 г лука, зелень сельдерея и петрушки, черный перец горошком, мускатный орех, соль по вкусу.*

Для приготовления супа подходит голяшка, ребрышки, спинная часть и лопатка. Нарезанное мясо и кости опустить в холодную подсоленную воду и поставить на огонь (при медленном нагревании из мяса и костей выделится бóльше соков, чем если положить мясо в горячую воду). Сразу же добавить черный перец, тертый мускатный орех и соль. Через 2 часа положить овощи (это может быть морковь, петрушка, сельдерей, кольраби, цветная капуста, помидоры, сладкий перец, зеленый горошек, стручки фасоли и савойская капуста). Варить около часа. Когда мясо будет готово, суп процедить и добавить макаронные изделия (лапшу, вермишель) или галушки. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, сельдерея или зеленым луком, чтобы обогатить суп витамином С.

Суп из говядины II

***На 4 порции:** 2 л воды, 250 г лопатки, 500 г костей, 200 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, зелень петрушки, мускатный орех, «Вегета», соль по вкусу.*

Мясо нарезать маленькими кубиками и положить варить в слегка подсоленную воду. Отдельно отварить кости с луком и зеленью петрушки. Когда мясо будет почти готово, добавить овощи, нарезанные маленькими кубиками, и хорошо проварить. Отвар из костей процедить в суп, добавить немного тертого мускатного ореха, «Вегету» и нарезанную зелень. В готовый суп можно положить макаронные изделия или отваренный рис, заправленный сливочным маслом и желтком.

Суп из говяжьего хвоста

***На 4 порции:** 400—500 г говяжьего хвоста, 2,5 л воды, 150—200 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 небольшая луковица, 5 горошин черного перца, 1 зубок чеснока, зелень петрушки или зеленый лук, «Вегета», соль по вкусу.*

Хвост вымыть, нарезать небольшими кусками, посолить, залить холодной водой и варить на медленном огне 2 часа. Затем положить овощи, лук, чеснок, «Вегету» и специи и варить еще полчаса. С хвоста снять мясо и положить в процеженный суп (или подать отдельно с хреном). В суп добавить лапшу, положить мелко нарезанную зелень петрушки или лука.

Суп из говядины с желтком и сыром

***На 4 порции:** 2 л воды, 300 г говядины, 400 г костей, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, желтки, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

Сваренный говяжий суп (см. предыдущие рецепты) процедить, добавить в него мелко нарезанную зелень петрушки и размешать в нем столько желтков, на сколько порций он варится. Суп после

добавления желтков не кипятить, чтобы желтки не свернулись. При подаче к столу в тарелки положить нарезанное мелкими кубиками мясо, нарезанную ломтиками и поджаренную на масле булочку, посыпать тертым сыром и залить приготовленным супом

Говяжий псевдосуп

__На 4 порции:__ 2 л воды, 20 г сливочного масла, 40 г лука, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), ½ кочана савойской капусты, лук-порей, 1 хлебная корка, 1 картофелина 1 горсть сухого гороха, 1 ст. л. сухих грибов или 2 свежих гриба, 500 г говяжьих костей, 50 г печенки, 200 г сердца, 3 горошины черного перца, имбирь и мускатный орех, «Вегета», зелень петрушки или сельдерея, соль по вкусу

В холодную воду положить рубленые кости, перец, соль, имбирь, мускатный орех и горох, поставить на огонь. Через 30 минут добавить мелко нарезанные печенку и сердце, картофель, хлебную корку, «Вегету» и варить, пока сердце не станет мягким. Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить нарезанные овощи и грибы, прожарить, положить в суп и варить 10 минут. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея

Так же можно приготовить суп из свиных костей

Суп из говяжьих костей

__На 4 порции:__ 2,5 л воды, 500 г рубленых говяжьих костей, 20 г сливочного масла, 2—3 стебля лука порея, 40 г лука, 150 г различных овощей, 1—2 помидора или 1 ст. л. томатной пасты, 1 сладкий перец, черный перец горошком, имбирь, мускатный орех, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу

Вымытые и рубленые говяжьи кости положить вариться в холодную воду, добавить соль и специи. На жире или на сале поджарить нарезанный кольцами лук и лук-порей и вместе с нарезанными овощами добавить к костям. Варить 1—1,5 часа. В процеженный суп добавить галушки (печеночные, на манной крупе, на масле) или отваренный рис, размешанный с маслом и желтком. В конце приготовления посыпать мелко нарезанной зеленью

Борщ с мясом

__На 4 порции:__ 2,5 л воды, 150 г говядины, 150—200 г свинины, 150—200 г копченого мяса, 150 г капусты, 100 г свеклы, 60 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 250—300 г картофеля, 150 г помидоров или 1 ст. л. томатной пасты, 200—250 г сметаны, уксус, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину, нарезанное копченое мясо и нарезанную тонкими ломтиками свеклу залить холодной водой и поставить на огонь. Немного позже опустить нарезанную кусочками свинину, посолить и варить до мягкости. Добавить нарезанную капусту, овощи, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Борщ можно сделать гуще, добавив немного мучной заправки. Посолить, поперчить по вкусу и подкислить уксусом. К столу подавать со сметаной.

Суп-гуляш

__На 4 порции:__ 40 г жира, сала или подсолнечного масла, 50 г лука, ⅓ ч. л. молотого красного перца, 200 г говядины, 200 г свинины, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1—2 сладких зеленых перца, 1 ст. л. томатной пасты или 1—2 помидора, 2 л воды, 400 г картофеля, зелень петрушки или зеленый лук, соль, тмин, «Вегета» по вкусу.

На жире, сале или подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить молотый красный перец и нарезанную маленькими кусочками говядину, чуть позже — свинину. Сразу посолить, добавить немного тмина и жарить до тех пор, пока не выпарится сок, а мясо не подрумянится. Добавить тертые овощи, нарезанный тонкими ломтиками сладкий перец, «Вегету», залить водой и поставить варить. Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками, положить в суп и варить, пока он не станет мягким. В конце приготовления добавить томатную пасту и нарезанную зелень петрушки или зеленый лук.

Суп из говяжьих костей с селезенкой

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 400 г костей, 30 г жира, 20 г лука, 50 г селезенки, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), зелень петрушки, черный перец горошком, мускатный орех, соль по вкусу.*

Мелко нарезанную селезенку поджарить на жире с луком, добавить тертые или мелко нарезанные овощи и жарить до золотистого цвета. В холодную воду опустить рубленые кости, зелень петрушки, соль и овощи и поставить на огонь. Когда кости хорошо проварятся, отвар процедить, влить его к жареной селезенке и проварить. В готовый суп добавить нарезанное квадратиками или лапшой тесто, посыпать нарезанной зеленью петрушки или зеленым луком.

Суп из костей по-итальянски

***На 4 порции:** 20 г жира, 30 г лука, 60 г риса или крупы, 150 г савойской капусты, 80 г грибов, 2,5 л воды, 300 г костей, 20 г тертого сыра, соль, зелень петрушки по вкусу.*

Мелко нарезанный лук поджарить на жире, добавить перебранный, хорошо промытый рис или крупу, нарезанную савойскую капусту и свежие мелко нарезанные грибы. Залить отваром из костей, посолить и варить до готовности. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым сыром.

Коричневый суп из говяжьих костей

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 500 г говяжьих костей, 30 г сливочного масла, 40 г лука, 200 г различных овощей, 50 г печенки, 1 стебель лука-порея, немного савойской капусты, 1 ст. л. томатной пасты, 4 горошины черного перца, мускатный орех, имбирь, зелень петрушки, соль, «Вегета» по вкусу.*

Рубленые говяжьи кости поджарить на масле с луком и нарезанными кружками овощами, пока кости не потемнеют. Все залить холодной водой, добавить нарезанную тонкими ломтиками печенку и варить на медленном огне 1 час. Потом добавить савойскую капусту, порей, коренья, соль, «Вегету», зелень и варить на медленном огне еще 30 минут. Суп процедить, положить в него макароны, ложку томатной пасты и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп из говяжьих костей с печенкой

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 20 г жира, 50 г лука, 150 г разных овощей, немного савойской капусты, 1 стебель лука-порея, 50 г печенки, 500 г говяжьих костей, 10 г сушеных грибов, 1 ст. л. томатной пасты или 1 сладкий перец и помидор, соль, черный перец горошком, имбирь, мускатный орех, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на жире, добавить нарезанную ломтиками печенку, нарезанные овощи, посолить и прожарить. Залить отваром из костей, добавить грибы, черный перец, имбирь, мускатный орех и варить 1 час. Затем суп процедить, положить макароны или фрикадельки. Для приготовления фрикаделек печенку и часть овощей из супа протереть, добавить немного жира, яйцо, соль, молотый черный перец, майоран, 1 ст. л. панировочных сухарей и немного муки. Сформовать маленькие фрикадельки и варить в супе 5—7 минут.

Суп из телятины с заправкой

***На 4 порции:** 2 л воды, телячьи кости, 50 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 300 г телятины, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 100 мл сливок, лимонный сок, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Рубленые телячьи кости, нарезанные овощи и зелень петрушки положить в холодную воду, посолить и варить на медленном огне 1—1,5 часа. Отдельно отварить нарезанную маленькими кусочками телятину и процедить. Отвар из костей сгустить слабой мучной заправкой, проварить, добавить сливки, в которых можно размешать желток, положить телятину. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из телятины с крупой

На 4 порции: *2,5 л воды, 300 г телятины, телячьи кости, 30 г лука, 100 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г крупы, 30 г сливочного масла, 1 желток, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.*

Телятину, нарезанную маленькими кусочками, положить вариться в холодную подсоленную воду. Отдельно отварить нарезанные кружочками овощи, лук, зелень петрушки и кости. Отвар процедить и добавить к мясу. Крупу запарить, добавить желток, масло, зелень петрушки, зеленый лук и смешать с горячим супом. Сразу снять суп с огня, чтобы желток не свернулся.

Кислый суп из телячьих костей

На 4 порции: *2 л воды, 500 г рубленых телячьих костей, 40 г лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 50—100 г сметаны, лимонный сок или уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Рубленые телячьи кости залить холодной водой, положить лук, зелень петрушки, посолить и варить на медленном огне 2 часа. Добавить негустую мучную заправку, приготовленную на масле, хорошо проварить и процедить. По вкусу влить лимонный сок или уксус, заправить сметаной. Подать к столу с поджаренной булочкой или поджаренным хлебом.

Суп из пропущенной через мясорубку телятины

На 4 порции: *2 л воды, 100 г различных овощей, 200 г телятины (свинины), 20 г сливочного масла, 10 г лука, 50 мл молока, 20 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, соль, мускатный орех по вкусу.*

Нарезанные овощи положить в холодную воду, посолить и поставить на огонь, через некоторое время добавить негустую мучную заправку и еще немного поварить. Нарезанное кусками мясо поджарить на масле с луком, пока оно не станет мягким, положить его в суп, проварить и процедить. Пропустить мясо с овощами через мясорубку, снова положить в процеженный суп и варить на медленном огне. Добавить шпинатные или капустные кнедлики. В готовый суп влить молоко, в котором размешать желток со щепоткой тертого мускатного ореха или зеленым луком.

Французский суп из телятины

На 4 порции: *2 л воды, 1 ½ ч. л. соли, 30 г сливочного масла, 20 г лука, 200 г телятины, телячьи кости, 150 г овощей, 80 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 50 мл молока, 1 желток, мускатный орех, соль по вкусу.*

Телячьи кости положить в холодную воду и поставить варить. Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить нарезанную маленькими кусочками телятину, посолить и жарить, пока мясо не станет мягким. Отвар из костей процедить, влить к мясу, добавить нарезанные кусочками овощи, разделенную на соцветия цветную капусту, горошек и варить, пока овощи не станут мягкими. Сваренный суп вылить в миску на желток, взбитый с молоком (при этом суп следует помешивать, чтобы желток не свернулся). Можно добавить немного тертого мускатного ореха.

Рагу

На 4 порции: *20 г сливочного масла, 150 г телятины, потроха домашней птицы, 2 л воды, 1 небольшой свиной язык, 120 г различных овощей, 20 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, 1 желток, 50 мл молока, зелень петрушки или зеленый лук, «Вегета», соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить нарезанную мелкими кусочками телятину, а немного позже — потроха домашней птицы. В подсоленной воде отварить свиной язык. Как только он будет готов, вынуть его, а в отвар добавить нарезанные мелкими кусочками овощи. Сгустить суп мучной заправкой, положить готовое мясо, нарезанный ломтиками язык, проварить все вместе и влить молоко, в котором размешан желток. Посыпать нарезанной зеленью петрушки или зеленым луком.

Суп из телячьих костей и гороха с дрожжевыми фрикадельками

На 4 порции: 2,5 л воды, 300 г телячьих костей, 50 г лука, 50 г гороха, 100 г различных овощей, [illegible] масла и 30 г муки для заправки, мускатный орех, соль по вкусу.

Рубленые телячьи кости, горох и лук положить в соленую холодную воду и поставить варить. Через 2 часа добавить мучную заправку, размешать и немного проварить. Тем временем отварить мелко нарезанные овощи и добавить вместе с отваром в процеженный суп, можно положить немного тертого мускатного ореха. В готовый суп добавить дрожжевые фрикадельки.

Суп со сладким перцем

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 40 г лука, 300 г телятины, 1 ч. л. томатной пасты, 1—2 свежих помидора, 1—2 зеленых сладких перца, 2 л воды, 100 мл сливок, молотый красный перец, соль по вкусу.

На растопленном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить молотый перец и нарезанную мелкими кусочками подсоленную телятину. Как только сок из мяса выпарится, а мясо изменит цвет, долить в него горячую воду, положить нарезанные помидоры и сладкий перец и варить до готовности. В готовый суп добавить сливки и томатную пасту. Вместо телятины можно использовать свинину или курятину.

Суп из свинины I

Готовить так же, как из говядины, только вместо говядины использовать свинину и свиные кости. В суп положить макароны, рис, галушки или фрикадельки.

Суп из свинины II

На 4 порции: 400 г свинины, 2,5 л воды, 150—200 г различных овощей, 50 г риса, 5 горошин черного перца, 3 картофелины, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, соль по вкусу.

Свинину положить в холодную воду, посолить, поперчить и варить 1,5 часа. Затем добавить нарезанные ломтиками овощи, нарезанный кубиками картофель и рис. Вынуть мясо, нарезать его маленькими кусочками и опять положить в суп. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью петрушки или зеленым луком.

Кислый суп из свинины

На 4 порции: 2 л воды, 300 г свинины, 50 г лука, 2 листа савойской капусты, 200 мл сливок, 30 г муки, лимонный сок, соль, «Вегета», зелень петрушки и сельдерея по вкусу.

Вымытую свинину посолить и целым куском положить в холодную воду вариться. Через 1 час добавить лук, соль, «Вегету», листья савойской капусты и зелень. Как только мясо станет мягким, суп процедить, а отвар снова довести до кипения, влить заправку из сливок и муки, проварить и, когда суп будет готов, положить нарезанное ломтиками вареное мясо. По вкусу добавить лимонный сок.

Суп подавать с гренками или крупяными кубиками.

Суп-гуляш из баранины

На 4 порции: 40 г сала или 40 мл подсолнечного масла, 80 г лука, 300 г баранины, 2,5 л воды, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 500 г картофеля, томатная паста, соль, молотый черный перец, тмин по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на растопленном сале или подсолнечном масле, добавить перец и нарезанную маленькими кусочками баранину. Сразу же посолить, добавить тмин, тертую морковь, петрушку и сельдерей. Как только мясо прожарится, залить его водой и варить. В готовый суп добавить томатную пасту.

Суп из почек

На 4 порции: 2 свиные почки, 30 г жира, 30 г лука, 2 л воды, 100 г различных овощей, 20 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, соль, тмин, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу.

Свиные почки промыть, снять пленки, разрезать их вдоль, вырезать мочевые протоки и поместить на 30 минут в теплую воду. Мелко нарезанный лук подрумянить на жире, положить нарезанные тонкими ломтиками почки, немного тмина и пропарить под крышкой до готовности. В воду или в отвар из костей положить вариться нарезанные ломтиками овощи, уже готовые почки и загустить мучной заправкой. Посолить в конце приготовления (чтобы почки не стали твердыми). Посыпать черным перцем и нарезанной зеленью петрушки.

Суп из баранины с овощами и крупой

На 4 порции: 2 л воды, 300 г баранины, 200 г овощей (морковь, корень сельдерея, кольраби, лук), 50 г крупы, зелень петрушки и сельдерея, черный перец горошком, соль по вкусу.

В холодную подсоленную воду положить вариться нарезанную мелкими кусочками баранину и промытую крупу. Когда мясо будет почти готово, добавить нарезанные ломтиками овощи, перед снятием с огня — несколько горошин черного перца и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп из потрохов ягненка

На 4 порции: 2,5 л воды, половина потрохов ягненка, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 50 г риса (или лапши), 20 г сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Потроха залить холодной водой и поставить варить. Через 30 минут добавить соль, овощи и лук. Как только потроха будут готовы, суп процедить. Отдельно отварить рис (или лапшу), заправить маслом и положить в суп. Потроха нарезать маленькими кусочками и тоже положить в суп или использовать как фарш. Готовый суп посыпать зеленым луком и нарезанной зеленью петрушки.

Суп из мороженого рубца

На 4 порции: 200—250 г мороженого рубца, 80—100 г различных овощей, 1 луковица, 2 л воды или отвара из копченого мяса, 30 г жира или 30 мл подсолнечного масла, 40 г муки, молотый красный и черный перец, чеснок, майоран, имбирь, зелень петрушки, соль по вкусу.

В воду или в отвар копченого мяса положить мороженый рубец и варить до тех пор, пока не станет мягким. Затем положить нарезанные ломтиками или тертые овощи и мелко нарезанный лук. Как только овощи будут готовы, добавить мучную заправку и немного красного перца, посолить и проварить, затем приправить растертым чесноком, черным перцем, майораном, имбирем и нарезанной зеленью петрушки.

Суп из потрохов с фрикадельками

На 4 порции: 2 л воды, 200 г потрохов, 20 г сливочного масла, 100 г различных овощей, 20 г лука, молотый черный перец и мускатный орех на кончике ножа, зеленый лук, соль по вкусу.

Для фрикаделек: вареные потроха, 30 г сливочного масла или жира, 1 яйцо, 60 г панировочных сухарей, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Промытые потроха (кусок селезенки, печенки, сердца и легких) опустить в холодную воду и варить в течение часа. Посолить, добавить поджаренный на масле лук и нарезанные тонкими ломтиками овощи. Вынуть готовые потроха. Суп приправить перцем и мускатным орехом.

Приготовить фрикадельки: отваренные потроха пропустить через мясорубку или мелко нарезать, добавить соль, перец, майоран, масло или растопленный жир, яйцо и сухари. Из фарша сформовать фрикадельки, положить их в кипящий суп и варить 5 минут. При подаче к столу посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Суп из мозгов

***[illegible] порции:** 150—200 г свиных, телячьих, бараньих или говяжьих мозгов, 20 г сливочного масла, [illegible], 2 л воды, 100 г овощей, 30 г муки, 1 желток, 100 мл молока, молотый черный перец, [illegible] петрушки, соль по вкусу.*

Мозги промыть, положить на 1 минуту в кипящую воду, вынуть и снять с них пленку. Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить нарезанные мозги, посолить и жарить 10 минут. В воду или в отвар из костей положить очищенные и нарезанные ломтиками овощи и варить до готовности, добавить мучную заправку и мозги. Проварить, процедить, овощи и мозги протереть. В процеженный суп добавить молоко, размешанное с желтком, и немного помешать, чтобы желток не свернулся. Посыпать нарезанной зеленью петрушки и черным перцем.

Суп из баранины с савойской капустой

***На 4 порции:** 2 л воды, 400 г баранины, бараньи кости, 50 г лука, 250 г савойской капусты, 20 г жира и 30 г муки для заправки, зелень петрушки, соль, молотый черный перец, тмин, майоран, чеснок по вкусу.*

Баранину очистить от пленок, залить горячей водой, вынуть и нарезать кусочками. Затем положить в холодную воду и поставить варить. Предварительно запаренные кости и лук отварить отдельно, полученный отвар процедить, вылить на мясо, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, савойскую капусту, соль, перец, тмин и майоран. Как только мясо и капуста будут готовы, добавить мучную заправку с растертым чесноком и проварить все вместе. В суп во время приготовления можно положить 1 ст. л. риса или нарезанный мелкими кубиками картофель.

Суп из печенки

***На 4 порции:** 2 л воды, 40 г жира, 30 г лука, 100 г печенки, 80 г корня сельдерея, 50 г риса, 20 г муки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на жире, добавить нарезанную мелкими кусочками телячью или свиную печенку, посолить и обжарить. Добавить тертый сельдерей, снова прожарить все вместе, посыпать мукой, залить водой и варить до готовности. Рис перебрать, ошпарить горячей водой, промыть в холодной воде, добавить в суп, посолить. В готовый суп положить перец и майоран.

Суп из селезенки

***На 4 порции:** 2 л воды, 100 г различных овощей, 30 г жира, 30 г лука, 100 г селезенки, 40 г панировочных сухарей, 30 г риса (или другой крупы), 10 г сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, майоран, чеснок, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук поджарить на жире, добавить нарезанную зелень петрушки и нарезанную селезенку. Через 10 минут добавить перец, соль, немного майорана, толченый чеснок, слегка обжаренные сухари, отваренный рис и нарезанные овощи, влить воду и варить до готовности. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью петрушки и положить кусочек масла.

Суп из куриных потрохов

***На 4 порции:** 2 л воды, потроха цыпленка, голова, ноги, крылышки и шея, 300 г свиных костей, 50 г лука, 150 г различных овощей, немного грибов, 30 г сливочного масла, 30 г муки, зелень петрушки, зеленый лук, «Вегета», соль по вкусу.*

Хорошо очищенные потроха курицы или цыпленка, ноги, шею, крылышки и свиные кости положить в холодную воду вместе с луком, «Вегетой» и солью и поставить варить. Мелко нарезанные овощи (морковь, сельдерей, горошек, петрушка, кольраби, савойская капуста, цветная капуста, сладкий перец, грибы и помидоры) подрумянить на масле, немного посолить, протушить, посыпать мукой, протушить еще, залить небольшим количеством воды и проварить. Вынуть отваренные потроха, нарезать маленькими кусочками и вместе с тушеными овощами положить в процеженный отвар

из потрохов, дать закипеть. В готовый суп можно добавить фрикадельки, галушки из крупы или запаренный рис. Затем положить нарезанную зелень петрушки и нарезанный зеленый лук. Вместо свиных костей можно использовать говяжьи или телячьи.

Суп из сердца

***На 4 порции:** 2 л воды, 350 г сердца, 250 г костей, 150 г овощей, 1—2 листа савойской капусты, 30 г лука, 50 г крупы или макаронных изделий, зелень сельдерея или петрушки, черный перец горошком, имбирь, мускатный орех, соль по вкусу.*

В холодную подсоленную воду положить говяжье, телячье или свиное сердце и кости и поставить варить. Через 2 часа добавить овощи, лук, соль, зелень, савойскую капусту, перец, имбирь, мускатный орех и варить на медленном огне. Как только сердце будет готово, суп процедить, сердце нарезать ломтиками, положить опять в суп, добавить немного лапши или крупы и довести до готовности.

Кислый суп из потрохов

***На 4 порции:** [illegible] воды, 1 ½ ч. л. соли, 300 г свиных потрохов (легкие, печенка, селезенка и сердце) или 250 г легких, 1 луковица, 30 г жира или 30 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 100—150 г сметаны, уксус или лимонный сок по вкусу.*

В холодную воду положить потроха, посолить, добавить нарезанный лук и варить, пока потроха не будут готовы. Процедить, добавить белую мучную заправку и хорошо проварить. Положить сметану, смешанную с мукой, сваренные и нарезанные ломтиками потроха, уксус.

Суп из копченого мяса с крупой и картофелем

***На 4 порции:** 2,5 л отвара копченого мяса, 50 г крупы, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 350 г картофеля, зелень петрушки по вкусу.*

В отвар из копченого мяса положить промытый рис или другую крупу, нарезанные овощи и нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. В конце приготовления положить нарезанную зелень петрушки.

Суп из отвара ветчины с яйцами

***На 4 порции:** 2 л отвара ветчины, 500 мл воды, 30 г муки, 100 г сметаны, 4 яйца, молотый черный перец, лавровый лист, лимонный сок или уксус по вкусу.*

В отвар добавить лавровый лист, перец и прокипятить его. Затем осторожно влить яйца и варить так, чтобы они остались целыми (не размешивая) в течение 8 минут. После этого заправить суп сливками, размешанными с мукой, дать закипеть, отставить и подкислить по вкусу.

Суп из копченого мяса с мучной заправкой

***На 4 порции:** 2 л отвара копченого мяса, 30 г жира, 40 г муки, 30 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), сухарики или лапша.*

С остывшего отвара копченого мяса снять жир и использовать его для приготовления мучной заправки. В отвар положить лук и нарезанные овощи и варить до готовности. Ввести мучную заправку, процедить и добавить сухарики или лапшу.

Куриный бульон с мучной заправкой

***На 4 порции:** 2 л воды, ½ цыпленка, 30 г лука, 30 г жира, 30 г муки, 100 мл сливок, лимонный сок, «Вегета», зелень петрушки, соль по вкусу.*

Отварить цыпленка с нарезанным луком, посолить. Цыпленка вынуть. В отвар добавить мучную заправку, хорошо проварить, процедить, добавить сливки, «Вегету», лимонный сок, нарезанную зелень петрушки и нарезанное кусочками мясо. (Можно готовить суп без сливок.)

Суп с копченым мясом и рисом

На 4 порции: 2 л воды, 200 г копченого мяса, 60 г риса, 30 г лука, 30 г жира, 40 г муки.

В холодную воду положить нарезанное маленькими кусочками копченое мясо и мелко нарезанный лук и поставить варить. Как только мясо будет готово, добавить перебранный и промытый рис. В конце приготовления добавить мучную заправку и еще немного проварить.

Суп с колбасой

На 4 порции: 2 л воды, 30 г жира, 30 г лука, 200 г копченой колбасы, 100 г моркови и корня сельдерея, 400 г картофеля, 50 г сухого гороха, молотый красный перец, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на жире, добавить перец, соль и нарезанную колечками копченую колбасу. Прожарить все вместе, добавить тертую морковь, сельдерей и отвар гороха, в котором он варился до готовности. Когда колбаса станет мягкой, добавить сваренный горох и нарезанный кружочками картофель и варить до готовности.

Суп из курицы

На 4 порции: 2—2,5 л воды, ½ курицы, 30 г лука, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 пучок лука-порея, молотый черный перец, мускатный орех, имбирь, зелень сельдерея и петрушки, немного савойской капусты, зеленый лук, соль по вкусу.

Готовят его так же, как суп из говядины. В процеженный суп добавить заправку или всыпать крупу. Отваренное куриное мясо можно подать в супе или отдельно с хреном. Если мясо жесткое, его можно использовать для приготовления пудинга, рубленых котлет, начинки мясного рулета.

Суп из индейки

Готовят его так же, как суп из курицы. Для приготовления использовать крылышки, нижнюю часть окорочков и потроха.

Суп из гусиных (утиных) потрохов

На 4 порции: гусиные (утиные) потроха, 2 л воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 4—5 горошин черного перца, 50 г риса, 20 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, майоран, «Вегета», тмин, соль по вкусу.

Очищенные и промытые потроха положить варить в холодную воду, сразу же посолить, добавить перец, соль, майоран, «Вегету» и тмин. Через некоторое время положить овощи и лук. Как только потроха станут мягкими, добавить проваренную с водой мучную заправку и процедить, после чего положить рис, предварительно (отдельно) запаренный отваром из потрохов.

Суп из кролика

Готовить его так же, как суп из говядины. Для приготовления использовать передние ножки, голову и ребра кролика. В готовый суп можно добавить взбитый в молоке желток.

Кислый рыбный суп

На 4 порции: 2 л воды, 300 г рыбы, рыбья голова, икра или молоки, уксус, 60 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 100—200 г сметаны, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

В воду положить нарезанную рыбу, голову и икру, нарезанные ломтиками овощи, перец, лук, лавровый лист, соль, уксус и варить 20 минут. Процедить, добавить мучную заправку и еще проварить. В готовый суп положить сметану и нарезанную рыбу, снятую с костей. Подавать с рыбными галушками или с нарезанным поджаренным хлебом.

Суп из куропатки (фазана)

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 1 куропатка (фазан), 40 г лука, 120 г различных овощей, 200 г телячьих костей, 20 г жира, 1 ч. л. красного вина, черный [illegible]

В холодную воду положи[illegible]зана) и поставить варить. Через некоторое время доб[illegible] при приготовлении супа из говядины), соль, лук и гор[illegible] готова, суп процедить и добавить в него пел[illegible]ез мясорубку с небольшим количеством л[illegible] сухари, яйцо и перемешать). Остально[illegible] В конце приготовления влить к[illegible]

Суп из дичи

На 4 порции: 2,5 л воды, 30 г жира, 300—400 г дичи, кости, 40 г лу[illegible] *сельдерея, 10 г сушеных или 100 г свежих грибов, 50 г черн*[illegible]

Нарезанную олени[illegible]икого кабана подварит[illegible] духовом шкафу на жире. Переложить мясо в кастрюлю с костями, залить холодной водой, добав[illegible]ь нарезанные [illegible] морковь, сельдерей и гриб[illegible]ровый лист, чернику, соль и варить на медленном огне 2,5—3 час. Затем суп процедить и добавить в него любую заправку (как в суп из го[illegible]дины).

Рыбный суп

На 4 порции: 2 л воды, голова рыбы, потроха, икра или молоки, 150 г раз[illegible] *30 г сливочного масла, 30 г муки, 50 мл молока или сливок, 1 желток,* [illegible] *зелень петрушки, соль по вкусу*

В холодную воду положить очищенную голову рыбы, потроха или куски рыбы, лук[illegible] и варить около 15 минут. Отдельно отварить икру или молоки вместе с овощами, нарезанными тонкими ломтиками. Как только овощи станут мягкими, добавить мучную заправку, про[illegible] отвар рыбы, нарезанные куски рыбы и мясо из головы. Икру или молоки хорошо р[illegible] товый суп добавить немного молока или сливок, в которых размешан желток. Посо[illegible] нарезанную зелень петрушки. Подавать с поджаренной булочкой.

Рыбный суп с вином

На 4 порции: 2 л воды, рыбья голова, икра или молоки, 1 пучок лука-порея [illegible] *петрушки, 50 г корня сельдерея, 50 мл сливок, 1 ч*[illegible] *соль по вкусу*

В холодную подсоленную воду положить голову [illegible]локи и поставить варить. Через 15 минут добавить нарезанные лук, лук-порей, петрушку и сельдерей. Когда овощи станут мягкими, суп процедить, добавить снятое с костей и нарезанн[illegible] размешанную икру или молоки и снова проварить. Добавить сливки, смешанные с [illegible] проварить. Снять с огня и влить белое вино. Подавать с нарезан[illegible]

Уха

На 4 порции: 2 л воды, 600—750 г свежей рыбы (судака или окуня), [illegible] *г корня сельдерея, 30 г лука, 250 г помидоров, 40 г сливочного масла, 5—6 горошин черного перца, 1 ч. л. нарезанного укропа, зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, соль по вкусу*

Голову рыбы, кости и плавники [illegible] Затем отвар процедить, добавить [illegible] нарезанный лук. Зелень петрушки и сельдерея [illegible] Добавить очищенную и нарезанную [illegible] ные помидоры без кожицы и варить 15 минут. Вынуть зелень и положить сливочное [illegible]

В конце приготовления посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Подавать с пельменями, фаршированными рыбой.

Венгерский рыбный суп

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 1 кг разной рыбы (щука, сом, карп), 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 луковица, 1 ч. л. молотого красного перца, 2 зеленых сладких перца, 3 помидора, соль, зелень петрушки по вкусу.*

Свежую рыбу очистить, удалить кости, снять кожу. Нарезать ее крупными кусками, посолить и дать постоять. Голову, кости, кожу и потроха положить варить вместе с мелко нарезанными овощами, луком, перцем и солью. Можно положить и мелкую рыбу (плотву, окуней). Как только овощи и потроха сварятся, уху процедить, добавить нарезанный сладкий перец, нарезанные маленькими кусочками помидоры без кожицы и готовую рыбу и варить все вместе, не помешивая, 15—20 минут. В готовый суп положить мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать к столу с хлебом.

Сербский рыбный суп

На 4 порции: *40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 250 г рыбы, рыбья голова, икра или молоки, 2 л воды, 130 г различных овощей, 20 г лука, 1 зеленый сладкий перец, 200 г помидоров, 100 мл сливок, 1 желток, уксус или лимонный сок, молотый красный перец, соль, черный перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить немного красного перца и очищенную от костей некрупно нарезанную рыбу. Отдельно отварить кости, голову, икру или молоки, добавить овощи, лук, черный перец, соль, лавровый лист, нарезанный сладкий перец, зелень петрушки и помидоры и варить до готовности. Затем процедить, добавить к жареной рыбе и в течение минуты проварить все вместе. В готовый суп положить сметану, предварительно размешанную с желтком, и влить лимонный сок или уксус.

Французский рыбный суп

На 4 порции: *2 л воды, 300 г очищенной рыбы, рыбья голова, кожа, рыбьи потроха, икра или молоки, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 60 г лука, 20 мл подсолнечного масла, 100 г свежих грибов, лук-порей, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

В холодную соленую воду положить коренья, 40 г лука, лук-порей, зелень петрушки и сельдерея и поставить варить. Затем добавить рыбьи потроха, голову, кожу, икру или молоки. Мелко нарезанный лук (20 г) и зелень петрушки подрумянить на подсолнечном масле, добавить мелко нарезанные грибы, посолить и протушить. Суп процедить, положить в него тушеные грибы и фрикадельки (см. «Рыбные фрикадельки» в разделе «Заправки и добавки»), а также нарезанную крупными кусками рыбу, икру или молоки и варить 15 минут.

Суп из мороженой рыбы

Из мороженой рыбы можно приготовить любой рыбный суп по предложенным рецептам. На 4 порции требуется около 250—300 г мороженой рыбы.

Суп из лягушачьих лапок

На 4 порции: *1,5 л воды, 12 лягушачьих лапок, 40 г сливочного масла, 3—4 шампиньона, 30 г муки, 80 г сухого гороха, зелень петрушки, соль по вкусу.*

В растопленное масло положить мелко нарезанную зелень петрушки, нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и лягушачьи лапки, посолить и тушить до готовности. Затем лапки вынуть, образовавшийся сок посыпать мукой, немного поджарить, залить водой или отваром из гороха и немного проварить. Снять мясо с лапок, нарезать мелкими кусочками и положить в суп. Подавать с нарезанной и поджаренной на подсолнечном масле булочкой.

Борщ без мяса

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 150 г капусты, 60 г свеклы, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 250 г картофеля, 30 г сала, 20 г муки, 20 г лука, 150 г помидоров или 1 ст. л. томатной пасты, 100 г сметаны, соль, молотый черный перец, уксус по вкусу.*

Свеклу нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Добавить нарезанную капусту, коренья и нарезанный кубиками картофель. Сгустить разваренной и процеженной заправкой на сале с луком. В готовый борщ положить сметану, разваренные и протертые помидоры или томатную пасту, немного уксуса и перец. Сметану можно подать отдельно.

Французский луковый суп

На 4 порции: *2 л костного отвара, 300—400 г лука, 1 ч. л. сливочного масла, 8 тонких ломтиков батона, 1 ч. л. подсолнечного масла, 3—4 ч. л. тертого твердого сыра, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук обжарить в масле, залить подсоленным отваром из костей или бульоном из кубиков, варить 20 минут и процедить. Ломтики батона поджарить с двух сторон на подсолнечном масле, посыпать тертым сыром, разложить на противне и прогреть в горячем духовом шкафу. Приготовленные таким образом гренки разложить по тарелкам и залить горячим супом.

Луковый суп без мучной заправки

На 4 порции: *150 г лука, 2 л воды, 30 г сливочного масла, 2 желтка, 50 мл молока, мускатный орех, соль по вкусу.*

В холодную подсоленную воду положить нарезанный лук и варить его больше часа. Потом процедить, добавить сливочное масло и, постоянно помешивая, влить молоко с размешанными в нем желтками. (Прежде чем вливать молоко, суп снять с огня.) В готовый суп добавить немного тертого мускатного ореха. Подавать к столу с овощными или мясными кубиками, нарезанным омлетом и печеночными галушками.

Луковый суп с мучной заправкой

На 4 порции: *2 л воды, 40 г сливочного масла, 50 г муки, 50 г лука, 2 яйца, зеленый лук, соль по вкусу.*

Из масла и муки приготовить заправку, положить в нее мелко нарезанный лук и протушить. Затем залить холодной водой, посолить и хорошо проварить. Готовый суп процедить, добавить немного мелко нарезанного зеленого лука, тертое тесто или рис, отваренный отдельно и смешанный с солью, сливочным маслом и взбитыми яйцами.

Суп из тушеного лука

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 30 г жира, 100 г лука, 20 г муки, 120—150 г риса, 20 г сливочного масла, 1—2 желтка, зеленый лук, мускатный орех, зелень петрушки, сельдерея, «Вегета», соль по вкусу.*

В растопленный жир положить мелко нарезанный лук, посолить и тушить, пока лук не станет прозрачным. Затем посыпать его мукой и протушить, залить водой или костным отваром и добавить «Вегету». Отдельно отварить перебранный и хорошо промытый рис, смешать со сливочным маслом, желтками, мелко нарезанным зеленым луком и тертым мускатным орехом. Рис подать к процеженному супу отдельно или положить его в тарелку и, не размешивая, налить на него процеженный суп.

Свекольный суп

На 4 порции: *2,5 л воды, 200 г свеклы, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 20—30 г лука, 300 г картофеля, 40 г жира или сала, 40 г муки, 150 г сметаны, лимонный сок или уксус, соль по вкусу.*

Очищенную свеклу и овощи нарезать ломтиками или натереть на крупной терке, лук мелко нарезать, залить горячей подсоленной водой и варить. Затем добавить очищенный и нарезанный мелкими

кусочками картофель и варить, пока картофель не станет мягким. Из жира или сала и муки сделать светлую мучную заправку, разбавить ее водой, процедить в суп и поварить еще немного. В конце приготовления положить сметану и добавить лимонный сок или уксус.

Суп из зеленого горошка

На 4 порции: *2—2,5 л воды, кости, 100 г различных овощей, 20 г лука, зелень петрушки, 30 г сливочного масла, 200 г очищенного зеленого горошка, 1/2 ч. л. сахара, 20 г муки, 2 ч. л. молока, 1 желток, мускатный орех, соль по вкусу.*

В холодную воду положить кости, нарезанные кружками овощи, лук и зелень петрушки, отварить и процедить. На масле поджарить сахар, добавить очищенный горошек, посолить, протушить до готовности, посыпать мукой, разбавить небольшим количеством отвара, проварить и добавить к процеженному отвару. В конце приготовления положить немного тертого мускатного ореха и влить молоко, в котором размешан желток. (Если горошек сахарный, сахар добавлять не надо.) В готовый суп положить масляные галушки. Суп можно приготовить и из мороженого или консервированного горошка.

Суп из стручковой фасоли

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 250 г стручковой фасоли, 250 г картофеля, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 100 г сметаны, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.*

Очищенную и вымытую фасоль нарезать мелкими кусочками, положить в горячую воду и поставить варить. Когда она будет почти готова, посолить и добавить нарезанный маленькими кубиками картофель, а позже — хорошо разваренную мучную заправку. В конце приготовления добавить сметану и уксус. Этот суп можно готовить и из мороженой или консервированной фасоли, вместо сметаны использовать йогурт или молоко, а вместо картофеля положить масляные галушки.

Суп из кольраби

На 4 порции: *2 л воды, 200 г костей, 30 г сливочного масла, 250 г кольраби, 20 г муки, 50 мл молока, 1 желток, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

В холодную подсоленную воду положить рубленые кости, зелень петрушки и сельдерея и отварить. Очищенную и нарезанную маленькими кусочками или протертую кольраби немного посолить и протушить на растопленном масле до готовности. Затем посыпать мукой, немного поджарить, залить процеженным отваром и проварить. Можно положить манные галушки. В готовый суп влить молоко, предварительно размешанное с желтком, и подать к столу с нарезанными и поджаренными на масле булочками.

Суп из кольраби с грибами

На 4 порции: *2 л воды, 250 г кольраби, 100 г грибов, 40 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл молока или сливок, 1 желток, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Тертую кольраби и нарезанные грибы протушить в 10 г масла до готовности. Из оставшегося масла и муки сделать мучную заправку, разбавить водой, посолить, хорошо проварить и добавить тушеную кольраби. Немного поварить, в конце приготовления влить сливки и положить нарезанную зелень петрушки. Суп подавать к столу с поджаренным хлебом.

Кремовый суп из кольраби

На 4 порции: *2 л воды, 250 г кольраби, 40 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл молока или сливок, 1 желток, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Тертую кольраби положить в кипящую воду, посолить и варить до готовности. Из 30 г масла и муки приготовить светлую заправку, размешать с водой и добавить к кольраби, немного проварить, процедить, кольраби протереть. Положить протертую кольраби в отвар и дать закипеть. В кипящий

суп опустить фрикадельки и варить 7—10 минут. Суп снять с плиты, влить молоко, размешанное с желтком, положить нарезанную зелень петрушки и оставшееся масло.

Суп из капусты

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 40 г сала или жира, 20 г лука, 250 г капусты, 20 г муки, 250 г картофеля, 100 г сметаны, уксус, тмин, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук поджарить на нарезанном сале или жире, добавить нарезанную капусту, немного тмина и посолить. Капусту посыпать мукой, немного поджарить и залить водой. Затем положить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. В готовый суп добавить сметану и уксус или 3—4 ч. л. протертых помидоров.

Суп из капусты с крупой

На 4 порции: *400—500 г капусты, 2,5 л воды, 200 г копченого ошейка или грудинки, 40 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 40 г лука, 1 зубок чеснока, 40 г мелкой крупы, соль, молотый красный перец, зелень петрушки или зеленый лук по вкусу.*

Копченую грудинку или ошеек вымыть (ошеек еще и посолить), нарезать кусочками, залить водой и отварить. Добавить нарезанную капусту, крупу и варить до готовности. Из подсолнечного масла, муки и лука приготовить заправку, добавить тертый чеснок, красный перец, долить воды, хорошо перемешать и добавить в суп. В конце приготовления положить мелко нарезанную зелень петрушки или зеленый лук.

Суп из капусты с сосиской

На 4 порции: *300—400 г капусты, 2—2,5 л воды, 40 г сала, 30 г лука, ½ ч. л. молотого красного перца, 100 г картофеля, 2 сосиски или 100 г копченой свиной колбасы, уксус, тмин, соль по вкусу.*

В горячую воду положить нарезанную капусту, тмин, посолить и поставить варить. Сало, нарезанное маленькими кусочками, растопить, добавить мелко нарезанный лук, подрумянить, посыпать красным перцем, залить водой, дать закипеть и вылить в капусту. Очищенный картофель натереть на терке, положить в суп и варить 10 минут, добавить немного уксуса, нарезанную кружками сосиску или копченую колбасу и немного проварить.

Суп из капусты с мясом (щи)

На 4 порции: *2,5—3 л воды, 500 г квашеной капусты, 10 г сушеных грибов, 1 небольшая луковица, 300 г копченого мяса, 500 г свиного окорока, 350 г копченой или вареной колбасы, 30 мл подсолнечного масла, 30 г муки, 2 зубка чеснока, соль, тмин, майоран, молотый черный и душистый перец, имбирь по вкусу.*

Копченое мясо, сушеные грибы и свинину залить горячей водой и варить в течение 30 минут. Добавить нарезанную квашеную капусту и колбасу. Через некоторое время положить тмин, черный и душистый перец, щепотку имбиря, майоран и растертый с солью чеснок. Когда колбаса и мясо будут готовы, вынуть их, а в суп положить приготовленную из муки и подсолнечного масла мучную заправку, разбавленную теплой водой, и проварить. При подаче к столу в тарелку со щами положить нарезанное копченое мясо, свинину и колбасу.

Суп из соцветий савойской капусты

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 300 г соцветий савойской капусты, 30 г жира, 30 г муки, 100 мл молока, 1 желток, тмин, соль по вкусу.*

Очищенные соцветия савойской капусты положить в горячую воду, добавить немного тмина и соль и варить, пока капуста не станет мягкой. Затем добавить разваренную мучную заправку и немного проварить. Перед подачей к столу влить в суп молоко, размешанное с желтком. Подавать с ветчиной или нарезанным омлетом.

Оравские щи

На 4 порции: 2 л воды, 1 л сока квашеной капусты, 350 г квашеной капусты, 100 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 400 г колбасы, 4 свиные отбивные (корейка), 10 г сушеных грибов, 2 зубка чеснока, 1 небольшая луковица, 40 мл подсолнечного масла и 30 г муки для заправки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

В холодную подсоленную воду положить сушеные белые грибы, свиные отбивные, вареную или копченую колбасу и поставить варить. Через 30 минут добавить нарезанные коренья и капусту. Как только все будет готово, отбивные и колбасу вынуть, в щи добавить процеженную луковую заправку, сок квашеной капусты и проварить еще 10 минут. Посыпать черным перцем, майораном и чесноком, растертым с солью. Отваренные отбивные и колбасу нарезать и положить в щи. Подавать с густым картофельным пюре, приготовленным на молоке (без жира).

Суп из цветной капусты

***На 4 порции:** 2 л воды, 300 г костей, 50 г лука, 1 большая головка цветной капусты, ½ луковицы, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 50 мл молока, 1 желток, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, соль по вкусу.*

Отварить лук, зелень петрушки и сельдерея, рубленые кости. Отвар процедить, положить в него разделенную на соцветия цветную капусту, посолить и отварить до готовности. Добавить предварительно проваренную и процеженную мучную заправку. В готовый суп положить маленькие галушки из манной крупы или добавить желток, размешанный с молоком, кусочек сливочного масла, нарезанную зелень и зеленый лук. Для приготовления супа можно использовать мороженую цветную капусту, савойскую капусту, шпинат или тыкву.

Французский суп из савойской капусты

***На 4 порции:** 2—2,5 л воды, 300 г говяжьих костей, 200 г говядины, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г жира, 30 г лука, 250 г савойской капусты, «Вегета», соль по вкусу.*

В холодную воду положить рубленые кости, отбитые куски говядины, соль и поставить на огонь, через некоторое время добавить овощи и «Вегету» и варить, пока мясо не станет мягким. Мелко нарезанный лук подрумянить в жире, добавить мелко нарезанную савойскую капусту, посолить и протушить. Залить ее процеженным отваром из мяса, костей и овощей, добавить отваренное и нарезанное кусочками мясо и немного проварить. Подавать с нарезанным поджаренным хлебом. Для приготовления супа можно использовать мороженую савойскую капусту, шпинат или тыкву.

Суп из савойской капусты с сарделькой

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 30 г жира и 30 г муки для заправки, 20 г сала, 20 г лука, 300 г савойской капусты, 300 г картофеля, 1 сарделька, майоран, молотый черный перец, тмин, чеснок, соль по вкусу.*

Нарезанный кубиками картофель отварить в подсоленной воде. Савойскую капусту поджарить на сале с луком, положить в суп и сгустить его хорошо разваренной мучной заправкой, приготовленной из жира и муки. В готовый суп добавить отдельно отваренную сардельку или нарезанную тонкими кружками колбасу, немного майорана, перца, тмина и чеснока. (Вместо сардельки можно использовать нарезанное копченое мясо, вместо картофеля — 50 г риса.) Для приготовления супа можно взять мороженую савойскую капусту, шпинат или тыкву.

Суп из укропа с рисом

***На 4 порции:** 2 л воды, 60 г риса, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 ч. л. нарезанного укропа, 150 мл сливок, соль, «Вегета», уксус или лимонный сок по вкусу.*

Перебранный и промытый рис отварить в подсоленной воде. Из масла и муки приготовить мучную заправку, добавить нарезанный свежий укроп, разбавить водой, проварить и влить в готовый рис.

Добавить «Вегету», сметану и уксус. (Вместо риса можно использовать крупу, а вместо свежего укропа — сухой или консервированный.)

Морковный суп с дрожжами

***На 4 порции:** 2 л воды, 40 г сливочного масла, 30 г лука, 40—50 г дрожжей, 1 ст. л. панировочных сухарей, 80 г моркови, соль, «Вегета», зелень петрушки по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить дрожжи и, постоянно помешивая, жарить до тех пор, пока запах не станет похож на запах мяса. Залить горячей водой, добавить мелко нарезанную морковь, «Вегету», посолить и варить до готовности. В конце приготовления положить панировочные сухари и нарезанную зелень петрушки.

Морковный суп с зеленым горошком

***На 4 порции:** 2—2,5 л воды, 1 ч. л. соли, 20 г жира, 150 г моркови, 20 г сливочного масла, 30 г муки, 100 г зеленого горошка, 1 желток, 50 мл молока, мускатный орех, зелень петрушки по вкусу.*

Очищенную морковь натереть на крупной терке, положить в растопленный жир, добавить зелень петрушки и протушить до мягкости. В горячую воду или в отвар из костей добавить приготовленную на масле мучную заправку, проварить, процедить, посолить, добавить зеленый горошек и варить до его готовности, в конце положить тушеную морковь. В готовый суп влить молоко, размешанное с желтком, добавить тертый мускатный орех и нарезанную зелень петрушки.

Морковный суп с кольраби

***На 4 порции:** 2 л воды, 30 г жира, 20 г лука, 100 г моркови, 100 г кольраби, 20 г муки, 3 ч. л. молока, 1 желток, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на жире или на сливочном масле, добавить тертые морковь и кольраби, посолить и тушить до готовности. Посыпать мукой, прожарить, залить водой или отваром из костей и варить до готовности овощей. Добавить нарезанную зелень петрушки и молоко, размешанное с желтком. Подавать с крупяными кубиками или поджаренным хлебом.

Суп из зеленого сладкого перца и помидоров

***На 4 порции:** 2 л воды, 2—3 зеленых сладких перца, 4—6 помидоров, 20 г жира, 30 г муки, 30 г крупы, 2—3 ч. л. молока, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Перебранную и промытую крупу отварить в подсоленной воде или в отваре из костей. Добавить нарезанные помидоры и сладкий перец и варить еще 30 минут. Положить мучную заправку, размешанную с молоком, и проварить. Готовый суп посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Быстрый суп из жареной зелени петрушки и сельдерея

***На 4 порции:** 2 л воды, 40 г сливочного масла, зелень петрушки и сельдерея, 1 бульонный кубик, соль по вкусу.*

Много нарезанной зелени поджарить в растопленном масле в течение минуты, переложить в кастрюлю с горячей подсоленной водой, добавить бульонный кубик, немного проварить и процедить. Добавить печеночные галушки или тушеный рис, смешанный с 2 желтками и кусочком масла.

Суп из лука-порея

***На 4 порции:** 2 л воды, 30 г сливочного масла, 150 г лука-порея, 20 г муки, 100 мл молока, 1 желток, зеленый лук, соль по вкусу.*

В растопленное масло положить нарезанный тонкими кружками лук-порей и тушить, пока лук не станет мягким. Посыпать мукой, немного поджарить, залить холодной подсоленной водой или отваром из костей и хорошо проварить. Затем процедить, снова поставить на огонь, довести до

кипения и добавить печеночные, мясные или хлебные кнедлики. В готовый суп влить молоко, размешанное с желтком, и положить нарезанный зеленый лук.

Суп из петрушки

На 4 порции: 2 л воды, 20 мл подсолнечного масла, 10 г лука, 150 г корня петрушки, 20 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 100 мл молока, 1 желток, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.

Очищенный и мелко нарезанный или тертый корень петрушки поджарить на подсолнечном масле с луком, влить воду или отвар из костей, посолить и проварить. Загустить разваренной мучной заправкой, немного проварить, процедить и протереть отцеженные овощи в суп. В кипящий суп добавить мясные, печеночные или хлебные фрикадельки, влить молоко, размешанное с желтком и «Вегетой». В конце приготовления положить нарезанную зелень петрушки.

Суп из петрушки с грибами

На 4 порции: 2 л воды, 100 г свежих грибов, 30 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 150 г корня петрушки, 20 г муки, 3—4 ч. л. сливок, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.

Грибы нарезать ломтиками, залить холодной водой, добавить немного нарезанной зелени петрушки и отварить. Мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить тертый или мелко нарезанный корень петрушки, посолить и протушить, пока петрушка не станет мягкой. Посыпать мукой, еще немного прожарить, разбавить небольшим количеством грибного отвара, добавить «Вегету». Соединить тушеную петрушку с оставшимся грибным отваром и проварить. При подаче к столу в суп положить сливки.

Морковный суп без мучной заправки

На 4 порции: 2 л отвара из костей или воды, 20 г жира, 150 г моркови, 10 г сливочного масла, 1 булочка, 50 мл молока, 1 желток, мускатный орех, зелень петрушки, соль по вкусу.

В растопленный жир положить мелко нарезанную зелень петрушки и тертую морковь, посолить и тушить, пока морковь не станет мягкой. Нарезанную кусочками булочку обжарить в масле, положить в отвар из костей, проварить, процедить, протереть и добавить к моркови. В готовый суп влить молоко, размешанное с желтком и тертым мускатным орехом, и положить нарезанную зелень петрушки. Подавать с нарезанной и обжаренной на масле булочкой.

Суп из зеленого салата

На 4 порции: 2 л воды, 2 пучка зеленого салата, 30 г жира или сала, 30 г муки, 150 мл сливок, 50 мл молока, 1—2 яйца, уксус, соль по вкусу.

Вымытый и нарезанный четвертинками салат отварить. Вынуть из воды и мелко нарезать. Приготовить мучную заправку, влить в нее молоко. В отвар из салата положить заправку, проварить ее и процедить. Затем добавить нарезанный отваренный салат, сливки, посолить по вкусу и подкислить. В готовый суп добавить нарезанные вареные яйца. Подать к столу с поджаренным хлебом.

Спаржевый суп

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 250—300 г спаржи, 2—3 небольшие луковицы, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 100 мл молока или сливок, 1—2 желтка, мускатный орех, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

В холодную воду положить очищенную, вымытую и нарезанную ломтиками спаржу, зелень сельдерея или петрушки (связанную пучком), зеленый лук и поставить варить. Из масла и муки приготовить светлую мучную заправку, разбавить водой, процедить, положить в суп и проварить. Как только спаржа станет мягкой, суп снять с плиты, вынуть зелень, а в суп влить молоко или сливки, размешанные с желтком. В готовый суп добавить мелко нарезанную зелень петрушки и немного

тертого мускатного ореха. Подавать с ветчиной, поджаренной булочкой или приготовленными мясными фрикадельками.

Томатный суп с печенкой

На 4 порции: *600 г помидоров, 2 л воды, 30 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 50 г печенки, 80 г различной зелени, 20 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, 50 г риса, соль по вкусу.*

На подсолнечном масле поджарить нарезанный лук, добавить мелко нарезанную печенку и поджарить. Нарезанные очищенные помидоры проварить в воде, протереть и смешать с поджаренной печенкой. Добавить мучную заправку и соль по вкусу, проварить, процедить, а зелень с печенкой измельчить. В конце приготовления положить рис.

Сладкий томатный суп

На 4 порции: *600 г помидоров, 2 л воды, 30 г сливочного масла, лук, 30 г муки, 30—70 г сахара, 50 г риса, соль по вкусу.*

Спелые помидоры вымыть, нарезать кусочками, залить водой, добавить немного лука и проварить. Приготовить мучную заправку, смешать с помидорами. Суп процедить, помидоры протереть в суп, добавить предварительно отваренный рис, приправить солью и сахаром. (Вместо риса в суп можно положить нарезанную кубиками и поджаренную булочку.)

Суп из шпината на масле

На 4 порции: *2 л воды, 350 г шпината, 1—2 луковицы, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл сливок или молока, 1 желток, мускатный орех или зелень петрушки, соль по вкусу.*

Очищенный и хорошо вымытый шпинат положить в кипящую подсоленную воду и поставить варить. Когда шпинат будет готов, отцедить его, измельчить миксером или перетереть ложкой. Воду, в которой варился шпинат (если она не горькая), сгустить светлой мучной заправкой, приготовленной с луком, процедить, добавить растертый шпинат и немного проварить. Сварить в кипящей подсоленной воде галушки или фрикадельки (мясные, из ветчины, мозгов или другие).
При подаче к столу в тарелку положить размешанный с молоком желток, налить на него суп, добавить нарезанную зелень петрушки или мускатный орех и положить отваренные галушки или фрикадельки.

Суп из шпината с рисом

На 4 порции: *2 л воды, 350—400 г свежего или мороженого шпината, 40 г сала, 30 г муки, 30 г лука, 50 г риса, 50 мл молока, 1 желток, чеснок, майоран, соль по вкусу.*

Очищенный и хорошо промытый шпинат положить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока его листочки можно будет легко растереть пальцами. Откинуть его на дуршлаг, дать стечь воде и остывшим пропустить через мясорубку или взбить миксером. В отваре из шпината отварить перебранный и промытый рис. В готовый рис положить растертый шпинат и мучную заправку, приготовленную на сале с луком, разбавленную водой, процеженную и еще раз проваренную. В готовый суп добавить тертый чеснок, немного майорана и влить молоко, размешанное с желтком.

Суп овощной

На 4 порции: *2—2,5 л воды, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 250 г различных овощей, 10 мл подсолнечного масла для тушения овощей, 20 г лука, 100 мл молока, 1 желток, мускатный орех, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.*

Овощи (морковь, петрушку, савойскую капусту, цветную капусту, горошек, кольраби, помидор, лук-порей, ½ зеленого сладкого перца и лук) нарезать тонкими ломтиками и протушить на подсолнечном масле. Выложить в кипящую воду или в процеженный отвар из костей, дать немного по-

кипеть на медленном огне, добавить светлую мучную заправку, посолить и еще немного проварить. В готовый суп влить молоко, размешанное с желтком и небольшим количеством мускатного ореха, и добавить нарезанную зелень петрушки и зеленый лук. В суп можно положить немного риса или мелко нарезанного теста.

Русский суп (зеленые щи)

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 150 г зелени петрушки, сельдерея и укропа, 100 г щавеля, 300 г картофеля, 30 г жира, 30 г муки, 2 яйца, 150 г сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу.

В холодную подсоленную воду положить нарезанную или перетертую зелень, листья щавеля и нарезанный кубиками картофель, поставить варить. Когда картофель станет мягким, сгустить щи светлой мучной заправкой, добавить нарезанные яйца, сваренные вкрутую, сметану и перец.

Суп из тыквы

На 4 порции: 2 л воды, 750 мл молока, 300 г очищенной тыквы, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 350 г картофеля, 100 мл сливок, лимонный сок или уксус, укроп, «Вегета», соль по вкусу.

Очищенный и мелко нарезанный картофель отварить в подсоленной воде. Добавить очищенную и тертую тыкву, влить молоко, немного проварить и добавить светлую мучную заправку. В готовый суп положить промытый и мелко нарезанный укроп, «Вегету», сметану и лимонный сок или уксус. (Вместо картофеля можно положить нарезанный кубиками и поджаренный хлеб.)

Овощной суп с дрожжами

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 200 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 мл подсолнечного масла, 50 г дрожжей, 30 г лука, 10 г жира для жаренья дрожжей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезанные ломтиками овощи и нарезанную зелень петрушки протушить на подсолнечном масле, посолить. В жире подрумянить мелко нарезанный лук, добавить дрожжи и жарить до тех пор, пока дрожжи не начнут густеть и приобретать запах мяса. Добавить их к тушеным овощам, залить горячей водой и проварить вместе. В кипящий суп влить жидкое тесто (см. раздел «Заправки и добавки») и положить нарезанную зелень петрушки.

Суп из сельдерея с печенкой

На 4 порции: 2 л воды, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 50—100 г печенки, 200 г корня сельдерея, 30 г муки, 30 г риса, «Вегета», соль, майоран, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, положить нарезанную мелкими кусочками печенку и хорошо прожарить. Добавить тертый сельдерей, прожарить все вместе, посыпать мукой, размешать и залить горячей водой. Положить перебранный и хорошо промытый рис и варить до готовности. В готовый суп положить соль, «Вегету», черный перец, майоран и нарезанную зелень петрушки.

Картофельный суп с дрожжами

На 4 порции: 2,5 л воды, 50 г сала, 50 г лука, 50 г дрожжей, 300 г картофеля, 1 ч. л. томатной пасты или 3—4 помидора, 70 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 ч. л. муки, 50 г крупы, зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезанное маленькими кусочками сало растопить, добавить нарезанный лук и протушить. Добавить нарезанные кружками коренья и дрожжи и тушить, пока дрожжи не начнут приставать ко дну сковороды. Посыпать мукой, 1 минуту протушить, залить горячей водой, посолить, добавить нарезанные помидоры и очищенный нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Суп процедить, овощи протереть и снова положить в суп, посолить и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подавать с поджаренным хлебом или с омлетом, нарезанным ломтиками.

Овощной суп с яйцами

***На 4 порции:** 2 л воды, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г жира, 20 г муки, 2 яйца, зелень петрушки или зеленый лук, соль по вкусу.*

Овощи нарезать ломтиками и протушить в жире. Посыпать мукой, перемешать, прожарить и отставить. Затем добавить сырые яйца, хорошо размешать и жарить, постоянно помешивая. Влить воду, отвар из костей или бульон из кубика, посолить, размешать и немного проварить. В готовый суп добавить нарезанную зелень петрушки или зеленый лук.

Итальянский овощной суп

***На 4 порции:** 2 л воды, 100 г моркови, 120 г стручковой фасоли, 120 г свежего зеленого горошка, 40 мл подсолнечного масла, 30 г муки, 500 г помидоров, 400 г картофеля, 50 г сыра, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.*

Нарезанную фасоль, нарезанную ломтиками морковь и зеленый горошек протушить в подсолнечном масле, посолить и добавить мелко нарезанную зелень сельдерея. Когда сок из овощей испарится, посыпать их мукой, хорошо перемешать, прожарить в течение минуты, залить горячей водой, добавить очищенный и нарезанный маленькими кубиками картофель и варить до готовности. В готовый суп положить проваренные и протертые помидоры и нарезанную зелень петрушки. Подавать с тертым сыром.

Суп из сельдерея с картофелем

***На 4 порции:** 2—2,5 л воды, 40 мл подсолнечного масла, 150 г корня сельдерея, 20 г лука, 200 г картофеля, 20 г муки, 100 мл молока, 1 желток, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Тонко нарезанный или тертый на крупной терке сельдерей и мелко нарезанный лук посолить и обжарить в растительном масле в течение 10 минут, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, протушить. Всыпать муку, перемешать, залить холодной водой и варить до готовности. Снять суп с огня и, постоянно помешивая, влить молоко, размешанное с желтком. В готовый суп положить немного зелени петрушки. Подавать со стеблями зеленого лука или с нарезанным и обжаренным в жире хлебом.

Болгарский картофельный суп без мучной заправки

***На 4 порции:** 2—2,5 л воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), лук, 300 г картофеля, 30 г сливочного масла, 1 желток, 100 мл молока, зелень петрушки или зеленый лук, мускатный орех, соль по вкусу.*

В холодную подсоленную воду положить очищенные и нарезанные овощи, лук и поставить варить. Добавить очищенный и мелко нарезанный картофель и варить до готовности. Процедить, овощи и картофель протереть, положить в суп, добавить масло и размешанный в молоке желток, посыпать тертым мускатным орехом, нарезанной зеленью петрушки и посолить по вкусу. Подавать с обжаренным хлебом или булочкой.

Картофельный суп с грибами

***На 4 порции:** 2—2,5 л воды, 100 г свежих или 10 г сушеных грибов, 350 г картофеля, 30 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 30 г лука, молотый красный перец, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Свежие грибы промыть и очистить, а сушеные залить горячей водой и дать постоять некоторое время, затем вынуть. Нарезать грибы ломтиками, отварить, добавить очищенный и нарезанный мелкими кубиками картофель и варить до готовности. На подсолнечном масле приготовить темную мучную заправку, добавить мелко нарезанный лук, протушить, посыпать красным перцем, солью, тмином, нарезанной зеленью петрушки, залить водой, хорошо проварить и вылить в суп. Подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Чешский картофельный суп

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 300 г картофеля, 100—120 г овощей (морковь, корни петрушки [illegible]), 1 зубок чеснока, 20 г сухого гороха, 60 г крупы, 30 г сливочного масла, 30 г муки, [illegible] 100 мл молока, 1 желток, мускатный орех, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

Горох замочить на ночь. Отварить в подсоленной воде, добавить нарезанные овощи, зелень сельдерея и петрушки и нарезанный кубиками картофель. Можно положить немного грибов. Крупу отварить отдельно. Суп сгустить мучной заправкой с луком, процедить и протереть вместе с зеленью. В готовый суп положить толченый чеснок, тертый мускатный орех, отваренную крупу и влить молоко, размешанное с желтком.

Картофельный суп с черным перцем

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 40 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 30 г лука, 300 г картофеля, майоран, чеснок, молотый черный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками и отварить в подсоленной воде. Из муки и лука на подсолнечном масле приготовить светлую мучную заправку, разбавить холодной водой, хорошо размешать и процедить в суп. Посыпать перцем, положить майоран, растертый чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки.

Картофельный суп с укропом

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и отварить в подсоленной воде. Растолочь, смешать с процеженным отваром, добавить мелко нарезанный укроп, сливки, смешанные с мукой и сливочным маслом.

Суп из картофельного отвара

На 4 порции: 2 л картофельного отвара, 40 г лука, 30 г сливочного масла, 30 г муки, «Вегета», зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде, отцедить. В картофельном отваре сварить мелко нарезанный лук и нарезанную зелень, добавить «Вегету» и светлую мучную заправку. В готовый суп положить отваренную лапшу или вермишель.

Картофельный суп без жира

На 4 порции: 2 л воды, 350 г картофеля, 30 г лука, 100 мл молока или сливок, мускатный орех, зелень петрушки или зеленый лук, соль по вкусу.

В холодную воду положить нарезанный кубиками картофель, лук, зелень петрушки и варить, пока картофель не сварится, посолить. Отцедить, протереть, выложить в отвар, добавить молоко, мускатный орех и нарезанную зелень петрушки или зеленый лук. Подавать с поджаренным хлебом или отдельно сваренной крупой.

Турецкий суп с грибами

На 4 порции: 2 л воды, 10 г сушеных или 100 г свежих белых грибов, 300 г картофеля, 50 г сала, 30 г муки, 30 г лука, ½ ч. л. молотого красного перца, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.

Мелко нарезанные грибы отварить в горячей подсоленной воде. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Сало мелко нарезать, растопить, шкварки вынуть и убрать в теплое место. В растопленное сало вмешать муку, через несколько минут — нарезанный лук, приготовить темную мучную заправку, приправить молотым красным перцем, немного разбавить отваром, процедить в суп и проварить 10 минут. В кипящий суп положить клецки и несколько минут проварить. При подаче к столу положить в суп нарезанную зелень петрушки и теплые шкварки.

Псевдосуп-гуляш

***На 4 порции:** 2 л воды, 50 г сала, 80 г лука, 350 г картофеля, 50 г моркови, 200 г помидоров, 2 зеленых сладких перца, 10 г муки, молотый красный перец, тмин, соль по вкусу.*

Растопить нарезанное сало, добавить мелко нарезанный лук, затем — красный перец, тертую морковь, нарезанный соломкой зеленый сладкий перец, соль, тмин и немного протушить. Посыпать мукой, залить кипятком, добавить нарезанный кубиками картофель, разваренные и протертые помидоры, еще немного посолить и варить до готовности.

Картофельный суп с лапшой

***На 4 порции:** 2 л воды, 350 г картофеля, 500 мл молока, 40 г сливочного масла, 60 г лапши, ½ ч. л. молотого красного перца, зелень петрушки, чеснок, толченый тмин, соль по вкусу.*

Очищенный и нарезанный кубиками картофель положить в подсоленную воду вместе с толченым тмином, молотым красным перцем и чесноком и отварить до готовности. Отцедить, протереть, смешать с картофельным отваром, добавить молоко, довести до кипения и всыпать крупно нарезанную домашнюю лапшу. При подаче к столу положить мелко нарезанную зелень петрушки и кусочек сливочного масла.

Кислый картофельный суп с яйцами

***На 4 порции:** 2 л воды, 350 г картофеля, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 40 г муки, 200—300 г сметаны, 4 яйца, укроп, уксус, соль по вкусу.*

Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками и отварить в кипящей подсоленной воде. Добавить поджаренный на подсолнечном масле мелко нарезанный лук. Из муки и сметаны приготовить заправку, добавить в суп и прокипятить. Затем аккуратно, чтобы не повредить желток, вбить по одному яйца и на медленном огне варить 8—10 минут. Время от времени двигать кастрюлю, чтобы яйца не пристали ко дну. Готовый суп подкислить по вкусу и добавить мелко нарезанный укроп.

Фасолевый суп

***На 4 порции:** 2 л воды, 150 г фасоли, 40 г сала, 20 г муки, 100 г сметаны, 100 мл молока, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.*

Фасоль перебрать и замочить на ночь в холодной воде. Отварить в той же воде, добавить светлую процеженную мучную заправку, приготовленную на сале и разведенную молоком или холодной водой. Готовый суп посолить, добавить сметану и уксус (хорошо размешивая, чтобы сметана не свернулась).

Протертый фасолевый суп с овощами

***На 4 порции:** 2 л воды, 150 г фасоли, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г сала, 20 г муки, соль, молоко, уксус по вкусу.*

Фасоль перебрать и замочить на ночь в холодной воде. Отварить с овощами, отцедить, овощи протереть и добавить в суп. На сале приготовить мучную заправку, развести молоком, вылить в суп, добавить соль и уксус. Подавать с поджаренным хлебом или булочкой.

Суп из белой фасоли с томатом

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 150 г белой фасоли, 200 г свинины, 30 г жира, 30 г муки, 2 ч. л. томатной пасты, 100 г сметаны, уксус, соль по вкусу.*

Замоченную с вечера белую фасоль и нарезанную кусочками свинину отварить в подсоленной воде. Добавить светлую мучную заправку, проварить. В готовый суп положить томатную пасту, сметану, посолить и подкислить по вкусу.

Фасолевый суп с галушками

На 4 порции: 2,5 л воды, 150 г фасоли, 100 г кореньев (морковь, петрушка, сельдерей), [illegible] чеснока, 30 г сала, 20 г жира, 40 г муки, 20 г лука, галушки, соль, молотый красный перец, зелень петрушки по вкусу.

Перебранную и промытую фасоль залить холодной кипяченой водой и оставить на ночь. Отварить в той же воде до полуготовности, добавить нарезанные овощи и варить, пока фасоль не будет готова, посолить. Из сала, жира, муки, лука, чеснока и молотого красного перца приготовить мучную заправку, добавить в суп, дать прокипеть. Затем положить галушки, проварить несколько минут, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и черный перец.

Фасолевый суп с картофелем

На 4 порции: 2,2 л воды, 150 г фасоли, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 20 г лука, 200 г картофеля, 30 г жира, 30 г муки, 150 мл молока, молотый красный перец, соль, зелень петрушки по вкусу.

Перебранную и промытую фасоль залить холодной кипяченой водой и оставить на ночь. Отварить в той же воде, добавить нарезанные ломтиками овощи, мелко нарезанный лук, через 10 минут — мелко нарезанный картофель и варить, пока картофель не станет мягким. Из жира и муки приготовить мучную заправку, добавить немного красного перца, залить водой и молоком, разварить и добавить в суп, проварить 10 минут. Готовый суп посолить и добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Можно положить немного отваренной лапши.

Шахтерский суп

На 4 порции: 1 л воды, 1 л отвара галушек, 120—150 г сухой фасоли, 40 г сала, 20 г муки, соль по вкусу.

Перебранную и промытую фасоль замочить в холодной кипяченой воде и оставить на ночь. Отварить в той же воде, добавить мучную заправку, приготовленную на сале, посолить по вкусу и, если нужно, разбавить водой или отваром из галушек.

Чечевичный суп

На 4 порции: 2,5 л воды, 150 г чечевицы, 40 мл подсолнечного масла, 30 г муки, 30 г лука, 100 г сметаны или 100 мл молока, уксус, соль по вкусу.

Перебранную и промытую чечевицу отварить в подсоленной воде. Добавить приготовленную на сале с луком мучную заправку и проварить. Готовый суп процедить, посолить, подкислить, добавить сметану или молоко. Подавать с поджаренной булочкой или хлебом.

Быстрый суп из манной крупы

На 4 порции: 2 л воды, 20 г сливочного масла, 40 г манной крупы, 20 г муки, соль, «Вегета», зелень петрушки по вкусу.

Манную крупу поджарить на масле докрасна, добавить муку и жарить все вместе до золотистого цвета. Залить горячей водой, посолить и проварить. Добавить «Вегету» и нарезанную зелень петрушки.

Чечевичный суп с помидорами

На 4 порции: 2 л воды, 120 г чечевицы, 30 мл подсолнечного масла, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 200 г помидоров, 100 мл сливок, 20 г муки, уксус, соль по вкусу.

Отварить чечевицу. Мелко нарезанный лук и нарезанные маленькими кубиками овощи поджарить на подсолнечном масле, добавить отваренную и процеженную чечевицу, поджарить вместе и залить протертыми помидорами (или 100 мл томатной пасты). Затем влить отвар из чечевицы, посолить, добавить уксус и сливки, смешанные с молоком, и дать покипеть.

Гороховый суп

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 150 г гороха, 40 г сала, 30 г муки, 10 г лука, майоран, чеснок, соль по вкусу.

Перебранный горох промыть и на ночь замочить в холодной кипяченой воде, утром отварить. Приготовить светлую мучную заправку на сале с луком, разбавить холодной водой и хорошо разварить. Добавить к гороху, проварить, процедить и протереть горох в отвар. Дать закипеть. Готовый суп посолить, добавить немного майорана и чеснока, растертого с солью. Подавать с поджаренной булочкой или положить в суп маленькие галушки.

Гороховый суп с крупой и колбасой

На 4 порции: 2,5 л воды, 150 г сухого очищенного гороха, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г сала, 30 г муки, 20—30 г лука, 1 зубок чеснока, 50 г крупы, 150 г копченой колбасы или сосисок, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Замоченный на ночь горох отварить с кореньями и луком до готовности. Горох и овощи протереть, долить воды, добавить приготовленную на сале мучную заправку и проварить все вместе. Посолить по вкусу, добавить растертый чеснок, черный и красный перец, нарезанную кружками колбасу или сосиски и крупу, сваренную отдельно в воде с небольшим количеством жира.

Гороховый суп с поджаренной сарделькой

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 150 г гороха, 1 небольшая луковица, 40 г сала, 40 г муки, 1—2 сардельки, 1 ч. л. подсолнечного масла, майоран, чеснок, соль по вкусу

Горох залить водой и варить, пока не станет мягким. Из сала, муки и лука приготовить светлую мучную заправку, разварить ее с водой и процедить в суп. (Горох не перетирать.) По вкусу посолить, добавить толченый чеснок и растертый в порошок майоран. Очищенные сардельки нарезать кружками, обжарить с двух сторон на небольшом количестве подсолнечного масла или жира и добавить в готовый суп. Подавать с хлебом.

Чечевичный суп с копченым мясом

На 4 порции: 2 л воды, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 100 г чечевицы, 150 г копченого мяса, 200 г картофеля, 40 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 20 г лука, соль, зелень петрушки по вкусу.

Перебранную и промытую чечевицу отварить с нарезанным небольшими кусочками копченым мясом. Добавить нарезанные маленькими кубиками овощи и картофель, проварить. Положить светлую мучную заправку с луком, посолить и добавить нарезанную зелень петрушки.

Суп из манной крупы с овощами

На 4 порции: 2 л воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г манной крупы, 30 г сливочного масла, 20 г муки, зелень петрушки, мускатный орех, «Вегета», соль по вкусу.

Манную крупу поджарить с мукой на масле. Отварить нарезанные тонкими ломтиками овощи и измельченный лук, смешать с поджаренной крупой, залить подсоленной водой или отваром из костей, добавить «Вегету» и хорошо проварить. В готовый суп положить нарезанную зелень петрушки и тертый мускатный орех.

Обычный суп из крупы

На 4 порции: 2 л воды, 60 г крупы, 1 луковица, 30 г жира, 30 г муки, зелень петрушки или зеленый лук, тмин, соль по вкусу.

Перебранную и промытую крупу залить водой, посолить, добавить немного толченого тмина, целую луковицу (завязанную в марлю) и на медленном огне варить до готовности. Затем добавить мучную

заправку, разведенную холодной водой и проварить. В конце приготовления [illegible] нарезанную зелень петрушки или мелко нарезанный зеленый лук. [illegible]

Суп из крупы со сливками

***На 4 порции:** 2 л воды, 80 г крупы, 40 г лука, 40 г сливочного масла, 1 желток, 100 мл сливок, «Вегета», мускатный орех, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Перебранную и промытую крупу и нарезанный лук [illegible] Добавить, размешивая, сливки, сливочное масло, размешанный [illegible] ного ореха, «Вегету» и нарезанную зелень петрушки.

Суп из крупы с овощами и картофелем

***На 4 порции:** 2 л воды, 4 ст. л. крупы, 20 мл подсолнечного масла, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 4—5 картофелин, 1 бульонный кубик, 40 г сливочного масла, сушеные или свежие грибы, зелень петрушки, мускатный орех, имбирь, соль по вкусу.*

Промытую крупу залить небольшим количеством воды, добавить подсолнечное [illegible] и тушить до готовности. В кипящую воду положить нарезанные ломтиками кор[illegible] грибы, мелко нарезанный лук и отварить. Добавить очищенный и нарезанный [illegible] картофель, бульонный кубик и варить до готовности. Затем положить крупу, [illegible] нарезанную зелень петрушки, тертый мускатный орех и имбирь.

Суп из овсяных хлопьев

***На 4 порции:** 2 л воды, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 20 г лука, 50 г овсяных хлопьев, 30 мл подсолнечного масла, 20 г муки, 100 мл молока, 1 желток, 10 г сливочного масла, зеленый лук или зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.*

В холодную воду положить овощи, нарезанные тонкими ломтиками или тертые на кру[illegible] нарезанный лук, овсяные хлопья, соль, «Вегету» и варить до готовности. Добавить [illegible] заправку, размешать, положить растопленное масло, желток, размешанный в молоке, и [illegible] резанный зеленый лук или нарезанную зелень петрушки. Через 10 минут снять с огня.

Суп из жареных овсяных хлопьев

***На 4 порции:** 2 л воды, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 100 г овсяных хлопьев, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), зелень петрушки или зеленый лук, «Вегета», соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить овсяные хлопья, подрумянить, залить водой или отваром из костей, посолить, добавить тертые овощи, «Вегету» и варить до готовности. Подавая к столу, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Суп не заправлять.

Гречневый суп

***На 4 порции:** 2 л воды, 100 г гречневой крупы, 40 г сала, 20 г муки, 30 г лука, зеленый лук, соль по вкусу.*

Перебранную и промытую гречневую крупу отварить, сгустить мучной заправкой, приготовленной на сале с луком, и посолить по вкусу. Подавать к столу, посыпав мелко нарезанным зеленым лу[illegible]

Суп из пшена

***На 4 порции:** 2 л воды, 80 г пшена, 20 г лука, зелень петрушки, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, 40 г сала, 30 г муки, 250 г картофеля, мускатный орех, молотый душистый перец, «Вегета», зелень петрушки, соль по вкусу.*

В подсоленной воде отварить разрезанную вдоль морковь и петрушку. Вынуть [illegible] жить залитое кипятком (запаренное) пшено, нарезанный маленькими куби[illegible]

и поставить на огонь. Когда картофель будет готов, сгустить суп мучной заправкой, приготовленной на сале с луком, посолить, посыпать тертым мускатным орехом и душистым перцем, добавить нарезанную зелень петрушки.

Рисовый суп

На 4 порции: *2 л воды, 10 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 70 г риса, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 100 мл молока, 1 желток, 20 г сливочного масла, 20 г муки, зелень петрушки, зеленый лук, мускатный орех, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить залитый кипятком (запаренный) рис, поджарить, влить горячую воду или отвар из костей, посолить, добавить нарезанные мелкими ломтиками овощи. Когда рис и овощи станут мягкими, добавить светлую разваренную мучную заправку и проварить. Влить молоко, размешанное с желтком, добавить нарезанную зелень петрушки, зеленый лук и тертый мускатный орех.

Рисовый суп с цветной капустой и грибами

На 4 порции: *2 л воды, 60 г риса, 1 небольшая головка цветной капусты, 100 г белых грибов, 100 мл молока, 1 желток, 30 г сливочного масла и 40 г муки для заправки, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.*

Перебранный и промытый рис и очищенные и нарезанные тонкими ломтиками белые грибы отварить до полуготовности. Добавить разделенную на мелкие соцветия цветную капусту, посолить и варить, пока капуста не станет мягкой. Добавить светлую, разбавленную водой и процеженную мучную заправку и влить молоко, в котором размешан желток. Перед тем как подавать к столу, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и зеленым луком.

Рисовый суп с молотым черным перцем

На 4 порции: *2 л воды, 60 г риса, 30 г лука, 30 г сливочного масла, 30 г муки, молотый черный перец, майоран, мускатный орех, имбирь, соль по вкусу.*

Перебранный и хорошо промытый рис и нарезанный лук отварить в воде или отваре из костей до полуготовности. Добавить приготовленную мучную заправку, проварить, посолить по вкусу и посыпать молотым черным перцем и другими приправами.

Рисовый суп с сосисками

На 4 порции: *2 л воды, кости, 20 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 60 г риса, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 3 ч. л. сметаны, 2 сосиски, 10 г жира, зелень петрушки мускатный орех, соль по вкусу.*

Кости залить водой и поставить на огонь, через некоторое время положить лук и нарезанные [illegible]ками овощи. Перебранный рис залить кипятком, промыть холодной водой, залить про[illegible] отваром из костей и овощей, посолить и варить до готовности. Из масла и муки приготовить [illegible]лую заправку, добавив немного воды, разварить ее и добавить в суп. Сосиски нарезать [illegible] и поджарить на жире. В готовый суп положить немного тертого мускатного ореха, [illegible] зелень петрушки и поджаренные сосиски.

Суп из кислого молока с яйцами

На 4 порции: *1,5 л кислого молока, 500 мл воды, 40 г муки, 30 г сливочного масла, 2—3 яйца, молотый тмин, зеленый лук, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.*

Муку размешать в холодной воде, добавить кислое молоко, посолить, положить тмин [illegible] помешивая, довести до кипения. Яйца размешать и влить в кипящий суп, не помеши[illegible] свернулись. Готовый суп подкислить по вкусу и добавить мелко нарезанный зеленый [illegible]ное масло.

Сладкий молочный суп с рисом

На 4 порции: 1 л молока, 500 мл воды, 60 г риса, 50 г [illegible]

Перебранный рис [illegible] затем промыть холодной водой и отварить до готовности в подсоленной воде. Молоко вскипятить, положить отваренный рис, добавить [illegible] хар, хорошо перемешать и посолить.

Молочный суп с вермишелью

На 4 порции: 1,25 л молока, 250 [illegible]

В кипящее молоко [illegible] муки, посолить и немного проварить, всыпа[illegible] вермишель и варить до готовности. При подаче к столу в тарелку с супом положить кусочек сли[illegible]вочного масла.

Соленый молочный суп с рисом и картофелем

На 4 порции: 1 л молока, 1 [illegible]

В подсоленное молоко, разбавленное водой, положить промытый рис и карто[illegible]ками, и поставить варить. В конце приготовления [illegible]

Суп из сливок

На 4 порции: 1,5—2 л воды [illegible]
500 мл сливок, 30 г сливочного масла [illegible]
или лимонный сок, тмин [illegible]

В холодную воду положить нарезанные кружками овощи и лук, посолить, добавить [illegible] чист и черный перец и поставить варить. Сгустить светлой мучной заправкой, провар[illegible] дить. В готовый суп положить сливки, добавить нарезанные вареные я[illegible] вливать в кипящий суп еще до сливок, а лимонный сок добавлять уже в готовый суп [illegible]ия.) Подавать с нарезанным и поджаренным на жире хлебом или булоч[illegible]

Суп из сливок с тертыми сухарями

На 4 порции: 500 мл сливок [illegible]

Сливки смешать с мукой и [illegible] несколько минут. В кипящий суп [illegible]

Суп из пахты с грибами

На 4 порции: 1,5 л пахты, 30 г муки, 4[illegible]
или 20 г сливочного масла, «В[illegible]

Сушеные грибы нар[illegible] готовленную таким обр[illegible] и посолить. Добавить «В[illegible] добавить сливки или м[illegible]

Суп из брынзы

На 4 порции: 2—2,5 л воды, 50 г лука, 300 г [illegible]
зеленый лук, панировочные сухари, соль по вкусу.

В подсоленную воду положить очищенный и нарезанный мелкими кубиками картофель, мелко нарезанный лук и отварить до готовности. Добавить сух[illegible]неть. В тарелке размешать брынзу со сливками и налить на нее, постоянно помешивая, немного супа, хорошо размешать, долить оставшийся суп, а затем положить мелко нарезанный зеленый лук.

Суп из пахты с укропом

На 4 порции: *1,5 л пахты, 40 г муки, 1—2 желтка, тмин, укроп, соль по вкусу.*

В 1,3 л пахты положить тмин, мелко нарезанный укроп и соль и поставить варить. Из муки и 150 мл холодной пахты приготовить заправку, добавить ее в кипящую пахту и немного проварить, постоянно помешивая. Желтки [illegible] с несколькими [illegible] холодной пахты и [illegible], вылить на него горячий суп. Подавать с хлебом или отваренным картофелем.

Суп из сыворотки с укропом

На 4 порции: *1,5 л сыворотки, 40 г муки, 250 мл сливок, 4 желтка, тмин, соль, укроп по вкусу.*

В сыворотку положить соль и тмин и вскипятить. В кипящую сыворотку, постоянно помешивая, влить сливки, в которых предварительно размешать муку; немного проварить, отставить и до[illegible] мелко нарезанный укроп. Размешанный желток положить в тарелку и вылить на него суп, постоянно размешивая, чтобы желток не свернулся. Подавать с поджаренным хлебом или булочкой.

Суп из сыворотки с копченым мясом

На 4 порции: *1,5 л сыворотки, 750 мл воды, 300 г картофеля, 100 г копченого мяса, 20 г сала, 20 г муки, тмин, соль по вкусу.*

Копченое мясо отварить, вынуть из отвара и нарезать маленькими кусочками. Сыворотку смешать с мукой и влить в мясной отвар, посолить, добавить тмин и немного проварить. Добавить отваренный и нарезанный кусочками картофель, нарезанное мясо и поджаренное сало.

Демикат (брынзовый суп)

На 4 порции: *1,5 л воды, 1 большая луковица, 120—150 г брынзы, 100 мл сливок или молока, соль, молотый красный перец, толченый тмин по вкусу.*

В холодную воду положить нарезанный лук, тмин, соль и молотый красный перец, вскипятить. В тарелке размешать сливки или молоко с брынзой и залить процеженным отваром. Подавать с поджаренным, нарезанным кубиками хлебом.

Суп из сыра

На 4 порции: *2 л воды, 1 ч. л. соли, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 4 ч. л. сметаны, 50 г твердого сыра, зеленый лук.*

В подсоленную воду или отвар из костей добавить светлую мучную заправку, [illegible] ее, процедить и добавить сметану. Затем положить тертый сыр. Подавать, посыпав [illegible] зеленым луком, с поджаренной булочкой.

Суп из черешни (вишен, крыжовника, персика)

На 4 порции: *1,5 л воды, 500 г черешни, 250 мл молока, 40 г муки, соль, сахар по вкусу.*

Черешню вымыть, удалить косточки, положить в воду и варить, пока не станет мягкой. [illegible]бавить заправку из молока и муки, приправить солью и сахаром и прокипятить. [illegible] теплым или холодным с бисквитами или печеньем.

Лимонный суп

На 4 порции: *2 л воды, 2 лимона, лимонная цедра, 2 ст. л. муки, 2—3 [illegible], 100 г сахара.*

Цедру и сахар прокипятить в воде. Добавить заправку из холодной воды, муки и [illegible] янно помешивая, довести до кипения и сразу же отставить. Добавить лимонный сок и сахар, [illegible] остыть. Подавать охлажденным с несладким печеньем.

Грушевый суп

На 4 порции: 1,5 л воды, 500 г груш, 60—100 г сахара, ванильный сахар, ½ лимона, 20 г муки, 2 желтка, 250 мл молока.

Очищенные и нарезанные тонкими дольками груши залить водой и отварить до готовности. Вынуть груши и половину протереть в отвар. В [illegible] шать, влить в кипящий грушевый отвар и, посто[illegible] с огня, добавить лимонную цедру, сок лимона и ванильный сахар. Суп подавать [illegible] с бисквитами или печеньем.

Яблочный суп

На 4 порции: 1,5—2 л воды, 500 г яблок, 80—120 г сахара, 50 г риса, лимонный сок, корица.

Очищенные и тонко нарезанные яблоки отварить с сахаром, лимонным соком и корицей. Отдельно отварить перебранный и хорошо промытый рис. Рис отцедить и положить в отваренные яблоки. Суп подавать теплым или холодным.

Фруктовый суп

На 4 порции: 500 г фруктов (малина, клубника, черника), 150 г сахара, 600 мл молока, 1 л воды, 2 ч. л. муки.

Фрукты перебрать, положить в дуршлаг и ополоснуть холодной водой. Залить холодной водой, добавить часть сахара и отварить. В молоко положить сахар (немного оставить), муку, хорошо размешать, влить все в разваренные фрукты, проварить минуту и процедить. Фрукты протереть через дуршлаг в отвар. В конце приготовления добавить оставленный сахар и немного свежих фруктов. Подавать с печеньем или бисквитами.

Смородиновый суп

На 4 порции: 1,5 л воды, 400 г смородины, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл сливок, соль, сахар по вкусу.

В холодную воду положить очищенную (без веточек) смородину и варить до готовности. Добавить мучную заправку, процедить через дуршлаг, смородину протереть и положить в суп. [illegible] солью и сахаром, добавить сливки и снять с огня. Подавать теплым или холодным с печеньем или бисквитами.

Чесночный суп

На 4 порции: 1,5 л воды, 30 г сливочного масла, 6 зубков чеснока, 100 мл молока, «Вегета», соль по вкусу.

Очищенный чеснок нарезать тонкими ломтиками, посыпать приправой, солью и ножом растереть до состояния мелкой кашицы. В тарелку положить масло, чеснок, влить молоко и кипящую воду. (Вместо воды можно использовать картофельный отвар.) Подавать с нарезанным маленькими кубиками и поджаренным хлебом.

Чесночный суп с мучной заправкой

На 4 порции: 1,5—2 л воды, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г сливочного масла, 7 зубков чеснока, 50 г муки, соль по вкусу.

Очищенные, нарезанные ломтиками овощи отварить в [illegible] ломтиками чеснок обжарить на масле, добавить муку и [illegible] с теплой водой, добавить к овощам, поварить 10—15 минут и [illegible] тереть в суп. Подавать с нарезанным тонкими ломтиками и подж[illegible]

Франкфуртский суп

На 4 порции: *2,5 л воды, 40 г крупы, 30 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 4 сосиски, 50 г сушеных грибов, 60 г гороха, 80 г различных овощей, соль по вкусу.*

В холодную воду положить предварительно замоченный горох и отварить до мягкости. Добавить овощи, грибы и варить до готовности. Затем протереть через [illegible] ную на подсолнечном масле крупу. В конце приготовления [illegible] кружочками, дать закипеть, посолить по вкусу и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Грибной суп

На 4 порции: *2 л воды, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука для заправки, 150 г свежих грибов, 20 г муки, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.*

Нарезанные [illegible] овощи и лук отварить в подсоленной воде. На подсолнечном масле по[illegible] рить мелко нарезанный лук, добавить очищенные и нарезанные [illegible] [illegible] добавить нарезанную зелень петрушки и жарить до готовности грибов. [illegible] «Вегетой», еще немного подержать на огне и залить процеженным [illegible] приготовленные на масле галушки или отварить в супе 3 ст. л. промытого риса.

Нежный грибной суп

На 4 порции: *2 [illegible] воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 10 г сушеных или 200 г свежих грибов, 10 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 100 мл молока, 1 желток, зелень петрушки, молотый черный перец, «Вегета», соль по вкусу.*

Нарезанные кружками овощи отварить. Сушеные грибы хорошо промыть, отварить, отцедить, мелко нарезать и поджарить на подсолнечном масле с луком. Добавить грибы в суп вместе с «Вегетой», сгустить светлой мучной заправкой, проварить и процедить. В готовый суп влить молоко, размешанное с желтком, и добавить нарезанную зелень петрушки и молотый перец. Подавать с поджаренной булочкой или овощными кубиками.

Грибной суп с растертыми сухарями

На 4 порции: *2 л воды, 250 г грибов, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 100 г сухарей, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.*

Очищенные и тонко нарезанные грибы отварить в подсоленной воде до готовности. Добавить светлую мучную заправку, «Вегету» и растертые сухари (тертое тесто для лапши), положить нарезанную зелень петрушки.

Суп из квашеных огурцов

На 4 порции: *2 л воды, 40 г сливочного масла, 50 г муки, 2 квашеных огурца, немного сахара, 2 – 1 ч. л. сметаны, соль по вкусу.*

Из масла и муки приготовить светлую мучную заправку, залить ее водой, хорошо [illegible] посолить и добавить мелко нарезанные квашеные огурцы. В готовый суп положить сметану и [illegible] Подавать с поджаренной булочкой или хлебом.

Хлебный суп с сосисками

На 4 порции: *2 л воды, 150 г черствого хлеба, 40 мл подсолнечного масла, [illegible] лука, 1 [illegible] соль, «Вегета», молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу.*

Черствый хлеб разломать и разварить в воде. Нарезанный лук и зелень петрушки подрумянить на подсолнечном масле, добавить к хлебу, посолить, поперчить, [illegible] долить воды и немного [illegible]

рить. Отцедить, хлеб протереть через дуршлаг, добавить нарезанные сосиски, «Вегету» и еще немного проварить. Не помешивая, влить в кипящий суп размешанное яйцо.

Суп с мучной заправкой и красным перцем

***На 4 порции:** 2 л воды, 40 г сливочного масла, 50 г муки, молотый красный перец, лапша, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.*

Из масла и муки приготовить мучную заправку, добавить красный перец, залить холодной водой, посолить, хорошо разварить и процедить, чтобы не было комочков. Отдельно в подсоленной воде отварить лапшу. Лапшу положить в суповые тарелки и залить горячим супом. Добавить нарезанную зелень петрушки и мелко нарезанный зеленый лук.

Португальский суп

***На 4 порции:** 2,5 л воды, 500 г говяжьих костей, 40 г лука, 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 1 ст. л. томатной пасты, 100 мл сливок, 40 г крупы, «Вегета», черный перец горошком, соль по вкусу.*

В холодную подсоленную воду положить рубленые говяжьи кости и варить в течение часа. Добавить нарезанный лук, овощи, горошины черного перца и варить до готовности. Затем положить приготовленную светлую мучную заправку, томатную пасту, «Вегету», проварить и процедить. В конце приготовления добавить сливки и отдельно сваренную крупу. (Вместо крупы можно подать поджаренный хлеб или булочку.)

Суп из тмина

***На 4 порции:** 2 л воды, 20 г лука, 40 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, тмин, соль по вкусу.*

Лук положить в холодную воду и поставить варить. Из масла и муки приготовить темную заправку, добавить толченый тмин, заправку разварить и влить в суп, посолить, немного проварить, процедить и положить нарезанную зелень петрушки. Подавать с поджаренным, нарезанным маленькими кубиками хлебом или добавить жидкое тесто. Также в суп можно добавить овощи, нарезанные тонкими ломтиками.

Сербский суп

***На 4 порции:** 2 л воды, 20 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 200 г помидоров, 3 больших зеленых сладких перца, 30 г сливочного масла и 20 г муки для заправки, 3 ч. л. сметаны, 50 г риса, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук, нарезанные ломтиками помидоры и сладкий перец подрумянить на подсолнечном масле, посолить и положить в горячую воду, проварить, сгустить светлой заправкой, еще немного проварить, процедить и протереть в отвар через дуршлаг. Всыпать рис и отварить до готовности. При подаче к столу положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп из яичной заправки

***На 4 порции:** 2 л воды, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 мл подсолнечного масла, 20 г муки, 2 яйца, «Вегета», соль, зелень петрушки или зеленый лук по вкусу.*

Очищенные коренья натереть на крупной терке, посолить и тушить в подсолнечном масле, подливая горячую воду, чтобы не пригорели. Когда овощи станут мягкими, а вода выпарится, посыпать мукой и, постоянно помешивая, подержать на огне несколько минут, уменьшить огонь и добавить яйца. Как только овощи с яйцами загустеют, влить холодную воду, хорошо размешать, добавить «Вегету» и проварить несколько минут. В готовый суп добавить мелко нарезанную зелень петрушки или зеленый лук и посолить по вкусу.

ЗАПРАВКИ И ДОБАВКИ

С помощью заправок и добавок повышается питательность и улучшается вкус супов. Заправки добавляют прямо в суп. Очень вкусны домашние макаронные изделия, приготовленные на яйцах (лапша, тертое тесто, ракушки). Также в супы добавляют жидкое тесто, [illegible] крупы, галушки и кнедлики.

Добавки готовят отдельно и [illegible] подают их отдельно, раскладывая по тарелкам. Это различные овощные и мясные кубики (или печеное тесто, нарезанное кубиками), поджаренные шарики из теста, омлетная лапша, рулеты и т. п.

Жидкое тесто

Ингредиенты: *1 яйцо, ½ ст. л. муки, 1 щепотка соли*

Яйцо разбить в кастрюлю, посолить, положить муку и хорошо размешивать 5 минут, не добавляя никакой жидкости. Готовое тесто влить тонкой струйкой в кипящий суп и варить 3 минуты.

Разновидности жидкого теста

1. *Со шпинатом.* Приготовить жидкое тесто, добавить 1 ст. л. измельченного или размороженного шпината и, если нужно, муку. Готовое тесто влить тонкой струйкой в кипящий суп и варить 3 минуты.
2. *С помидорами.* Приготовить жидкое тесто, добавить 1 ч. л. томатной пасты, хорошо вымешать и, если необходимо, добавить муку. Готовое тесто влить тонкой струйкой в кипящий суп и [illegible] 3 минуты.
3. *С зеленым луком или с зеленью петрушки.* Приготовить жидкое тесто, добавить измельченный зеленый лук или зелень петрушки, влить тонкой струйкой в кипящий суп и варить 3 минуты.
4. *С сыром.* Приготовить жидкое тесто, добавить 2 ст. л. тертого [illegible] кой в кипящий суп и варить 3 минуты.

Жидкое тесто с грибами

Ингредиенты: *100 г свежих грибов, 20 мл подсолнечного масла, 10 г лука, 1 яйцо, 3 ст. [illegible] муки, молотый черный перец, толченый тмин, соль по вкусу*

Нарезанные грибы протушить на подсолнечном масле с луком, солью, тмином и молотым черным перцем. Готовые грибы измельчить. Яйцо хорошо размешать с мукой, положить остывшие грибы и влить получившееся тесто в кипящий суп. Если тесто слишком густое, доба[illegible], если жидкое — добавить муку или тертые сухари. (Вместо грибов в жидкое тесто можно положить 1—2 ст. л. нарезанного копченого, вареного или жареного мяса.)

Горошины из жидкого теста

Ингредиенты: *1 яйцо, 50 мл молока с водой, 70—80 г муки, подсолнечное масло, соль по [illegible]*

Из яйца, соли, молока с водой и муки [illegible] масло натереть на терке немного теста, поджарить до золотистого цвета в виде небольших горошин, вынуть их и положить на пергаментную бумагу. Жарить таким образом все тесто. Жареные горошины теплыми подавать к бобовому или овощному протертому супу.

Лапша из блинов

Ингредиенты: *250 мл молока с водой, 100 г муки, 2 яйца, 1 щепотка разрыхлителя теста, подсолнечное масло для выпечки, соль по вкусу.*

В кастрюлю всыпать муку и разрыхлитель и влить столько молока, чтобы можно было замесить достаточно густое тесто. Затем добавить яйца, соль и остальное молоко. Размешать, чтобы не было комочков, дать постоять 15 минут, приготовить блинчики, нарезать их широкими, но короткими полосами и теплыми подавать к супу.

Лапша (квадратики из теста, вермишель)

Ингредиенты: 1 яйцо, 80—100 г муки.

На доску просеять немного муки, сделать в ней углубление, вбить яйцо и без воды замесить крутое тесто, понемногу добавляя муку. (Во время замешивания тесто немного [illegible] добавлять только после тщательного вымешивания.) Вымешенное тесто [illegible] на 30 минут на посыпанной мукой доске прикрытым миской. Затем раскатать [illegible] слоем. Оставить тесто обсохнуть, чтобы оно не склеивалось. [illegible] 3—4 см; не посыпая мукой, положить их друг на друга и острым тонким ножом [illegible] лапшу. Добавлять в кипящий суп и варить 3 минуты.

Тесто для квадратиков тоже раскатать как можно тоньше, нарезать широкими по[illegible] но 6—7 см; не посыпая мукой, сложить друг на друга и нарезать квадратиками или [illegible] стороной около 5 мм.

Тесто для вермишели должно быть гораздо тверже. В зависимости от типа супа тесто [illegible] крупной или мелкой терке или нарезать его на доске длинным ножом.

Манная вермишель

Ингредиенты: 60—80 г крупы, 1 яйцо.

Из мелкой манной крупы и яйца замесить крутое тесто, раскрошить его руками или [illegible] терке и положить в кипящий суп. Варить около 7 минут.

Ракушки

Приготовить тесто, как для лапши, только немного мягче, тонко его раскатать и нарезать [illegible] тиками со стороной 1 см. Каждый квадратик обернуть вокруг конусообразной палочки [illegible] провернуть его. Ракушки следует делать только из необсохшего теста, однако как раскатан[illegible] то, так и нарезанные квадратики (которых всегда делают немного) надо прикрывать поло[illegible]

Пузырьки

Ингредиенты: 1 яйцо, 80—120 г смешанной муки разных сортов.

Из муки и яйца замесить тесто и тонко его раскатать. Половину теста смазать жиром, [illegible] второй половиной, прижать и вырезать кружки величиной с наперсток. Поджарить в [illegible] в подсолнечном масле до золотистого цвета. Готовые пузырьки достать и положить на перга[illegible] бумагу, чтобы удалить остатки жира, и теплыми подавать к супу.

Вареники с мясом

Из муки, яйца и воды замесить тесто (более мягкое, чем для лапши), тонко его раскатать, на по[illegible] вину выложить кучками фар[illegible] фарша смазать белком, втор[illegible] жить на первую, вокруг [illegible] жом — квадрат. Вареники положить в кипящий суп и варить 5 минут. Фарш можно приготовить из телятины, говядины или свинины. Пропущенное через [illegible] мясо и измельченный лук положить в горячее подсолнечное масло, посолить, поперчить [illegible] ленном огне тушить до готовности. Снять с огня и добавить яйцо или белок и немного [illegible] ных сухарей. Фарш [illegible] печеного мяса.

Вареники с грибами

Готовить их так же, как вареники с мясом, только начинить гр[illegible] грибы мелко нарезать, посолить, поперчить и протушить на подс[illegible] с огня, добавить яйца, немного панировочных сухарей [illegible]

Вареники с овощами

Готовить их так же, как вареники с мясом, только вместо мяса использовать один или несколько видов овощей (шпинат, савойскую капусту, белокочанную капусту, морковь, цветную капусту, зеленый горошек), которые следует [illegible] яйцо, жир или масло, нарезанную [illegible] ка не распадалась.

Бешамелевые галушки

Ингредиенты: *20 г сливочного масла, 20 г муки, 50 м[illegible] 30—50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, соль, мускатный орех или зелень петрушки по в[illegible]*

Подогреть масло с мукой, разбавить молоком и водой и, постоянно помешивая, сварить густое однородное тесто, посолить и дать остыть. Добавить яйцо, панировочные сухари и тертый мускатный орех или нарезанную зелень петрушки. Из теста маленькой ложечкой вырезать [illegible] опустить в кипящий суп и варить 5 минут.

Галушки из взбитых белков

Ингредиенты: *2 белка, 30 г муки, соль, зелень петрушки или кресс-салат по вкусу*

Взбить белки, посолить, добавить нарезанную зелень петрушки или кресс-салат и муку, хорошо размешать, из получившегося теста вырезáть галушки, опускать в кипящий суп и варить несколько минут. Суп сразу после этого перелить в супницу и подавать к столу.

Галушки из взбитых белков с сыром

Ингредиенты: *2 белка, 80 г твердого сыра, панировочные сухари, подсолнечное масло или охлажденный жир для жаренья, зеленый лук или кресс-салат, соль по вкусу*

Белки хорошо взбить, добавить тертый сыр, соль и мелко нарезанный зеленый лук или кресс-салат. Из сырно-белковой массы сразу же чайной ложкой вырезать галушки, обмакнуть в панировочные сухари и поджарить до золотистого цвета

Поджаренные галушки со сметаной

Ингредиенты: *2 яйца, 2 ч. л. густой сметаны, 2 ч. л. панировочных сухарей, соль по вкусу*

В кастрюлю разбить яйца, добавить сметану, соль и хорошо перемешать. Затем добавить сухари, размешать и оставить на 10 минут. Из теста чайной ложкой вырезáть галушки, опускать в кипящий жир или подсолнечное масло и жарить до золотистого цвета. Подавать теплыми к говяжьему [illegible] другому супу.

Рыбные галушки

Ингредиенты: *30 г сливочного масла, 150 г отваренной рыбы без костей, 1 яйцо, 1 ч. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу*

Отваренную рыбу мелко нарезать. [illegible] сухари и муку. Очень густое тесто разбавить небольшим количеством воды или молока. Из теста ложкой вырезáть галушки и опускать в кипящий рыбный суп.

Масляные (морковные) галушки

Ингредиенты: *30 г сливочного масла, 1 яйцо, 120 г муки, 1—2 ст. л. воды или говяжьего бульона, соль по вкусу.*

Масло в миске немного подогреть, размешать, добавить яйцо, соль, муку и столько воды или говяжьего бульона, чтобы получилось тесто для галушек. Из теста ложкой вырезáть тонкие галу[illegible]

и класть в кипящую воду. (Во время варки они должны разбухнуть.) В морковные галушки кладут одну небольшую протертую морковь.

Печеночная добавка

Ингредиенты: 20 г сливочного масла или жира, 1 [illegible]
60 г панировочных сухарей, 30 г муки, молотый [illegible]

Очищенную от пленок печень [illegible] размешать. Масло или жир смешать с яйцом и солью, добавить [illegible] перец, майоран, сухари и муку, хорошо размешать. Тесто натереть на терке, держа ее [illegible] супом, и варить 5 минут. Слишком густое тесто разбавить небольшим количеством воды.

Галушки из печенки I

Ингредиенты: 100 г печенки, 30 мл подсолнечного масла, 10 г лука, 12[illegible] *г панировочных сухарей,*
1 яйцо или белок, 20—30 г муки, панировочные сухари, молотый черный перец, майоран,
соль по вкусу.

Говяжью, телячью или свиную печенку пропустить через мясорубку с луком, добавить подсолнечное масло, яйцо [illegible] перца, майорана, сухарей и муки. Можно добавить немного мелко нарезанной зелени петрушки. [illegible] будет очень густой, разбавить ее небольшим количеством воды или супа. Затем чайной ложкой вырезать из нее одинаковые галушки и варить 5—6 минут.

Галушки из печенки II

Ингредиенты: 100 г печенки, 1 яйцо, 10 г лука, 1 зубок чеснока, панировочные сухари, соль,
молотый черный перец по вкусу.

Яйцо, нарезанную печенку, лук, зубок чеснока смешать миксером, чтобы образовалась однородная масса. (Печенку с луком и чесноком можно пропустить через мясорубку, тогда яйцо положить позже.) Посыпать солью, перцем и положить столько сухарей, чтобы получилось не очень густое тесто. Оставить на 15 минут, затем ложкой вырезать галушки и положить в кипящий суп. Варить 5 минут.

Галушки из ветчины

Ингредиенты: 30 г сливочного масла, 1 [illegible]
сухарей, 10 г муки, зелень петрушки, молот[illegible]

Масло взбить, добавить яйцо, соль, нарезанную зелень петрушки, перец, перемешать, [illegible] муку. Тесто не должно быть густым. [illegible] нарезанную ветчину, замоче[illegible]
Чайной ложкой вырезать галуш[illegible]

Галушки из вареной манной крупы

Ингредиенты: 150 мл воды, 150 г манной крупы, 4 [illegible]
соль по вкусу.

В воду положить масло, соль, тертый мускатный [illegible] всыпать манную крупу. Когда масса загустеет, снять с огня и дать остыть. Добавить яйца, [illegible] вымешать, кофейной ложкой вырезать галушки и опускать в кипящий суп. Варить 10 минут на медленном огне.

Сырные галушки

Ингредиенты: 50 г сливочного масла, 30 г муки, 125 мл молока, 1 яйцо, 1 [illegible]
50 г твердого сыра, панировочные сухари, зеленый лук или зелень петрушки, [illegible]

В растопленное масло положить муку, залить молоком и, постоянно помешивая, сварить однородную густую кашу. Когда она остынет, добавить яйцо и [illegible], тертый сыр, соль и мелко нарезанный [illegible]

зеленый лук или зелень петрушки. Жидкое тесто сгустить сухарями или мукой. Из теста чайной ложкой вырезáть галушки и опускать в кипящий суп. Варить 10—15 минут (в зависимости от количества галушек).

Галушки из манной крупы

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 100 г [illegible] мускатный орех, соль по вкусу.*

Масло взбить с солью, тертым мускатным орехом, яйцом и желтком. Затем добавить манную [illegible] и воду. Тесто оставить на 10—15 минут, затем кофейной ложкой вырезáть галушки и опускать в кипящий суп. Варить на медленном огне, чтобы не разварились. Через 5—6 минут вынуть одну галушку и разрезать: если она мягкая и сварилась внутри, суп можно снимать с плиты. В противном случае следует еще немного проварить.

Галушки из булочек

***Ингредиенты:** 30 г сливочного масла, 2 яйца, 2 булочки, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу*

Булочки намочить в молоке, разбавленном водой, затем отжать. Хорошо смешать масло, соль, [illegible] ко нарезанную зелень петрушки и желтки, добавить булочки, муку и хорошо взбитые белки; [illegible] мешать. Из теста чайной ложкой вырезáть маленькие галушки, опускать в кипящий суп и вар[illegible] 10 минут на медленном огне.

Фрикадельки из потрохов

***Ингредиенты:** 1 ч. л. сливочного масла, 2 яйца, потроха курицы или цыпленка, 60—80 г панировочных сухарей, 1 булочка, бульон из потрохов, зелень петрушки, соль по вкусу*

Вареные потроха нарезать кусочками. Масло смешать с яйцами, добавить соль, зелень петру[illegible] замоченную булочку, сухари и нарезанные потроха. Если тесто получится очень густое, ра[illegible] его отваром из потрохов или водой. Мокрой рукой сформовать фрикадельки величиной с орех и опустить в кипящий суп. Варить 5—10 минут.

Дрожжевые фрикадельки

***Ингредиенты:** 30 г сливочного масла, 20 г лука, 50 г дрожжей, 1—2 яйца, 80 г панировочных сухарей, 2—3 ч. л. молока, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить в масле, добавить дрожжи и жарить, постоянно помешивая. Дрожжи растопятся, затем начнут густеть, поджариваться и пахнуть мясом. Снять с огня, остудить и смешать с яйцами, солью, нарезанной зеленью петрушки и смоченными молоком сухарями. Через 10 минут, когда тесто загустеет, добавить немного воды; если будет слишком жидким — добавить сухарей. Из теста сформовать маленькие фрикадельки и варить 10—15 минут.

Фрикадельки из заварного теста

***Ингредиенты:** 4 ч. л. воды, 20 г сливочного масла, 40 г муки, 1 яйцо, соль по вкусу*

В кастрюлю налить воду, добавить масло, соль, довести до кипения и, постоянно помешивая, [illegible] пать всю муку. Густое тесто размешивать до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к кастр[illegible] Снять с плиты; когда немного остынет, тщательно вмешать яйцо. Мокрой рукой вылепить [illegible] ленькие фрикадельки (во время выпечки они увеличатся) и выложить на некотором расс[illegible] друг от друга на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Тесто [illegible] кондитерский шприц с гладкой или фигурной насадкой и выдавить на противень [illegible] фигурки. Противень поставить в хорошо нагретый духовой шкаф и не открывать [illegible] температуру снизить и выпекать фрикадельки до золотистого цвета. Когда они будут [illegible] вить их в выключенном или открытом духовом шкафу, чтобы подсохли. Готовые фрикадельки подавать к супу.

Фрикадельки из цветной (савойской) капусты

Ингредиенты: 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г цветной или савойской капусты, 60—80 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, [illegible]
смешать с яйцом, добавив немного сухарей. Измельченную [illegible]
смешанным с яйцом, посолить, положить мелко нарезанную зелень [illegible]
должно быть достаточно густым. Сформовать фрикадельки [illegible]
в кипящий суп и на медленном огне варить 10—15 минут.

Фрикадельки из крупы

Ингредиенты: 80 г крупы, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2—3 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелкую крупу отварить в подсоленной воде до готовности. [illegible]
ную зелень петрушки и остывшую крупу, сгустить сухарями и по вкусу [illegible]
теста сформовать шарики величиной с орех. Сначала отварить одну фрикадельку [illegible]
разварится — добавить сухарей, если будет слишком твердая — разбавить молоком [illegible]
Фрикадельки варить в кипящем супе 10—15 минут.

Фрикадельки из манной крупы

Ингредиенты: 100 г манной крупы, 100 мл молока или воды, 1 ч. л. сливочного масла, 1 булочка, 1 ч. л. подсолнечного масла, 1 яйцо, мускатный орех, зеленый лук или кресс-салат, соль по вкусу.

Манную крупу положить в миску, добавить масло, соль, залить кипящим молоком или водой, хорошо перемешать и оставить остывать. Черствую булочку нарезать маленькими кубиками и подсушить на подсолнечном масле в духовом шкафу. Смешать манную крупу, яйцо, тертый мускатный орех, нарезанный зеленый лук или кресс-салат и остывшую булочку. Тесту дать постоять 10—15 минут, затем на посыпанной мукой доске скатать валик диаметром с орех, нарезать его кусочками по 2 см, сформовать фрикадельки, положить в кипящий суп и варить 10—15 минут.

Фрикадельки из панировочных сухарей

Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки, 140 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Масло смешать с солью, яйцами и нарезанной зеленью петрушки. Добавить 80 г сухих и 60 г смоченных
молоком сухарей и вымесить не слишком густое тесто. Если оно получится довольно густым, разбавить
водой. Из теста сформовать маленькие фрикадельки и варить в подсоленной воде 10 [illegible]

Рыбные фрикадельки

Ингредиенты: 100 г отваренной рыбы, 40 г сливочного масла, 1 большое или 2 маленьких яйца, 30 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Масло хорошо смешать с яйцом, солью и мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить нарезан-
ную вареную рыбу и сухари, перемешать, сформовать фрикадельки, [illegible]
тить в кипящий суп и варить 7 минут.

Мясные фрикадельки

Ингредиенты: 20 г сливочного масла, 20 г муки, 150 мл молока, 2 яйца, 120—150 г вареного, тушеного или печеного мяса, 60—80 г панировочных сухарей, зеленый лук, соль по вкусу.

Из масла, муки и молока сварить густую массу [illegible]
или мелко нарезать. Остывшую мучную массу [illegible]
мясом и тертыми сухарями. Дать постоять 10 минут, сформовать [illegible]

ее 10 минут в небольшом количестве супа. Е... и разварится — добавить в тесто сухарей, если будет твердой — развести тесто подсолнечным ма... ом или водой.

Печеночные фрикадельки

Ингредиенты: 80—100 г телячьей, свиной ... 20 г лука, 100 г панировочных сухарей, мо... отый черны...

С печенки удалить плен... и пропустить через мясорубку. Ма... ...ать с солью, яйцом и желтком добавить печен...у, тертый лук, перец, майоран, сухари и взбитый белок. Сформовать маленькие фрикадельки и вар... ...м супе 10 минут

Фрикадельки из сала

Ингредиенты: 40 г сала, 30 г лука, 3 ч. л. молока, 100 г панировоч... зелень петрушки, соль по вкусу

Сало, нарезанное маленькими кусочками, растопить до прозрачности, положить мелко нарезанный лук, немного поджарить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, молоко и дать постоять. К остывшей массе добавить яйцо и сухари. Из теста сформовать маленькие фрикадельки, положить в кипящую воду (лучше в суп) и варить 10 минут

Шпинатные фрикадельки

Ингредиенты: 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г шпината, 80 г панировочных сухарей, 2 ст. л. молока, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу

Очищенный шпинат хорошо промыть, отварить до мягкости, перетереть или взбить миксером и добавить в масло, смешанное с яйцом. Посолить, посыпать перцем, майораном и добав... ...ри, смоченные молоком. Дать постоять. Сформовать фрикадельки и варить в кипящем супе 10 минут. Вместо масла можно использовать мелко нарезанное и растопленное сало. В тесто можно добавить 1 зубок чеснока, растертый с солью.

Фрикадельки из ветчины

Ингредиенты: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл отвара ветчины, 50 мл молока, 2 яйца, 100 г ветчины, 100 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу

Из масла и муки приготовить светлую мучную заправку, развести ее отваром из ... и, размешивая, подогревать, пока не загустеет. Дать остыть, добавить соль и яйца, хо... ...о перемешать, добавить мелко нарезанное копченое мясо или ветчину и сухари. Если тесто слишком густое, разбавить его небольшим количеством воды. Сформовать фрик...ельки и варить в супе 10 минут.

Овощные фрикадельки

Ингредиенты: 100 г различных овощей, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 80 г панировочны... 2—3 ч. л. воды или овощного отвара, зелень петрушки, соль по вк...

Овощи отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарезать. Масло смешать с яйцом, добавить овощи, нарезанную зелень петрушки, соль, смоченные водой или овощным отваром сухари и дать постоять. Из этого теста сформовать маленькие фрикадельки и варить в супе около 6 минут. (Фрикадельки можно приготовить и из овощей, которые варились в супе из говядины.)

Фрикадельки из булочки

Ингредиенты: 40 г сала, 2 яйца, 1 ½ булочки, 1 ч. л. подсолнечного масла, 70 г муки, 1—2 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сало мелко нарезать и растопить. Черствую булочку нарезать маленькими кусочками и подс... духовом шкафу на подсолнечном масле. К остывшему салу добавить яйца, соль, нарезанную ...

петрушки и хорошо перемешать. Добавить муку и столько панировочных сухарей, чтобы тесто было достаточно густым. Если тесто будет очень густым, влить немного воды. К хорошо [illegible] тесту добавить булочку, дать постоять и сформовать фрикадельки. Положить в суп и варить 10—15 минут.

Фрикадельки из булочки с луком

***Ингредиенты:** 2 булочки, 40 г сливочного масла, 30 г лука, 2 ч. л. муки, 2 небольших яйца, 5 ст. л. молока, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Булочку нарезать маленькими кусочками. Мелко нарезанный лук поджарить на масле до золотистого цвета, добавить нарезанную булочку, зелень петрушки, хорошо перемешать и подсушить в духовом шкафу. Когда немного остынет, залить молоком, размешанным с яйцами и солью, добавить муку, хорошо перемешать, дать постоять и сформовать маленькие фрикадельки. Варить в супе 10—15 минут.

Картофельные фрикадельки с копченым мясом

***Ингредиенты:** 150 г картофеля, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 50—80 г копченого мяса, 30 г муки, 30 г панировочных сухарей, ½ булочки, зелень петрушки, соль по вкусу*

Тесто приготовить так же, как и в предыдущем рецепте, добавив копченое мясо, а вместо манной крупы — сухари.

Картофельные фрикадельки с булочкой

***Ингредиенты:** 200 г картофеля, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 30 г манной крупы, 1 яйцо, ½ булочки, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить и растолочь. Масло смешать с солью и яйцом, добавить картофель, нарезанную маленькими кусочками черствую булочку, муку и манную крупу. Когда тесто загустеет, влить немного воды или молока. Сформовать фрикадельки и варить в супе 10 минут.

Кубики из теста

***Ингредиенты:** 2 белка, 1 желток, 2 ч. л. молока, 80 г муки, 1 щепотка разрыхлителя теста, зелень петрушки, соль по вкусу.*

В хорошо взбитые белки осторожно [illegible] с разрыхлителем, и мелко нарезанную зелень петрушки. [illegible] жиром и посыпанную мукой сковороду для блинов и выпекать в [illegible] желтого цвета. Испеченное тесто нарезать кубиками и подать к супу.

Рулет с мясным фаршем

***Ингредиенты:** 30 г сливочного масла, 20 г муки, 150 мл молока, 2 яйца, соль по вкусу*

***Для фарша:** 200 г телятины или свинины, 1 ч. л. подсолнечного масла, 30 г лука, 1 ст. л. муки, вода или мясной бульон, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Масло с мукой хорошо [illegible] добавить молоко и сварить густую однородную бешамель. Когда она остынет, положить соль, желтки, перемешать, [illegible] раскатать и положить на смазанный [illegible] и посыпанный мукой противень. Выпекать в хорошо разогретом духовом шкафу [illegible] и положить в теплое место. [illegible] тесто. Готовое тесто намазать теплым мясным [illegible], разложить на подогретые тарелки и налить [illegible] тем как подавать рулет, нарезать его ломтями, [illegible] горячий мясной суп.

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном [illegible] нарезанную кусочками телятину или свинину, посолить и жарить, накрыв крышкой [illegible], а мясо начнет пр[illegible] мени помешивая. Когда сок почти полностью испарится, [illegible]

роды, долить воды и протушить до готовности. (Воду подливать понемногу, но часто, чтобы мясо не варилось, а тушилось.) Как только мясо будет готово, а вода почти испарится, посыпать его мукой, поджарить, долить немного кипятка [illegible]. Остывшее мясо пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, добавить нарезанную зелень петрушки, подогреть и намазать на выпеченное тесто.

Грибные кубики

Ингредиенты: *100 г свежих белых или других грибов, 1 ч. л. подсолнечного мас[illegible] 2—3 ч. л. молока, 1 ч. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 [illegible] молотый черный перец, соль [illegible]*

Грибы очистить, нарезать ломтиками и на подсолнечном масле тушить с мелко нарезанным луком до готовности. Во время приготовления посолить и добавить молотый тмин и перец. (Тушить, пока вода полностью не испарится.) Черствую булочку смочить в молоке, отжать и смеш[illegible] шими грибами. Масло размешать с желтками, добавить мелко нарезанную зелень [illegible] и булочку, посолить по вкусу, добавить хорошо взбитые белки и муку, чтобы сгуст[illegible] разложить на смазанной жиром и посыпанной мукой сковороде и выпекать в духов[illegible] Готовое тесто нарезать кубиками и теплыми подавать их к супу.

Кубики из савойской капусты

Ингредиенты: *70—100 г отваренной савойской капусты, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 30 г муки, 1 щепотка молотого черного перца, соль по вкусу.*

Отваренную савойскую капусту (можно взять и из мясного супа) отцедить и мелко нарезать. Масло смешать с желтками и солью, добавить остывшую капусту, перец, сухари, взбитые белки и муку. Тесто разложить на смазанной жиром и посыпанной мукой сковороде для блинов, выпечь в духовом шкафу, нарезать кубиками и подавать их к супу.

Кубики из манной крупы

Ингредиенты: *125 мл воды, 50 г манной крупы, 30 г сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.*

В воду положить соль и масло, довести до кипения, всыпать манную крупу, хорошо помешать и дать немного постоять. Когда остынет, добавить желтки, мелко нарезанную зелень петру[illegible] затем ввести хорошо взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто разложить на [illegible] и посыпанной мукой сковороде для блинов и выпекать в духовом шкафу до золоти[illegible] Готовое тесто нарезать кубиками и подавать к супу.

Масляные кубики

Ингредиенты: *20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. молока, 20 г муки, немного разры[illegible] теста, соль по вкусу.*

Масло смешать с солью и желтками, добавить молоко [illegible] шать и ввести хорошо взбитые белки. Тесто разложить на [illegible] сковороде для блинов и выпекать до золотистого цвета в духовом ш[illegible] кубиками и теплыми подавать их к супу.

Мясные кубики

Ингредиенты: *80—100 г вареного, тушеного или [illegible] 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, лук, зелень петрушки, [illegible] соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить в масле, добавить нарезанное мясо, немного поджарить и дать остыть. 1 ст. л. масла смешать с желтками, добавить соль, перец, майоран, мясо, хорошо взби[illegible]

белки, нарезанную зелень петрушки и сухари, тщательно размешать. Тесто разложить на смазанной жиром и посыпанной мукой сковороде для блинов, выпечь в духовом шкафу, нарезать кубиками и теплыми подавать их к супу.

Омлетные кубики

Ингредиенты: *2 яйца, 2 ст. л. густой сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Яйца хорошо размешать с солью, сметаной и нарезанной зеленью пет[illegible] хорошо смазанную жиром сковороду для блинов и запечь в духо[illegible] Готовый омлет нарезать маленькими кубиками и подавать к супу.

Шпинатные кубики

Ингредиенты: *40 г сливочного масла, 2 яйца, 1 булочка, 4 ст. л. молока, 1 ст. л. вареного шпината, 20 г панировочных сухарей, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Свежий шпинат очистить, хорошо промыть в дуршлаге и отварить в небольшом ко[illegible] отцедить и мелко нарезать. Мороженый шпинат разморозить. Масло смешать с сол[illegible] добавить булочку, смоченную молоком, шпинат, немного перца и майорана, хорошо [illegible] и сухари. Приготовленное тесто равномерно разложить на смазанной жиром и посып[illegible] сковороде для блинов и выпечь в духовом шкафу. Нарезать кубиками и теплыми подавать [illegible]

Кубики из печенки

Ингредиенты: *60 г печенки, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 30 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 10 г муки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Подсолнечное масло смешать с желтком и солью, добавить очищенную и мелко нарезан[illegible]ку (говяжью, телячью или свиную), перец, мелко нарезанный лук, взбитый белок и сухари, [illegible]ные с мукой, хорошо перемешать, разложить на смазанной жиром и посыпанной мукой сково[illegible] для блинов и выпечь в духовом шкафу. Еще теплую массу нарезать маленькими кубиками и [illegible]вать к супу.

Кубики из булочки

Ингредиенты: *1 булочка, 4 ст. л. молока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Булочку нарезать маленькими кубиками и смочить в молоке. [illegible] добавить булочку, зелень петрушки, последними [illegible] ложить на смазанной жиром и посыпанной мукой сковороде [illegible] пивне и выпекать в духовом шкафу до [illegible]истого цвета, нарезать кубиками и подавать к супу.

Яичная запеканка на пару

Ингредиенты: *4 ст. л. молока, 2 яйца, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Молоко, яйца, соль, муку и [illegible] [illegible]бивать 15 минут. Взбитую смесь вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой [illegible] (ее нужно накрыть пергаментом) [illegible] накрыть крышкой и варить 30 минут. Чайной ложкой выре[illegible] (Можно запеканку вынуть, положить на доску, [illegible]

Овощная запеканка на пару

Ингредиенты: *2 яйца, 100 мл молока, 80 г различных вареных овощей, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Молоко, яйца, соль и нарезанную зелень петрушки взбивать 10 минут. [illegible] ретертые овощи (горошек, шпинат, цветную капусту, морковь). [illegible]

хорошо перемешать. Массу вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой кастрюлю, поставить ее на водяную баню, накрыть крышкой и варить 20—30 минут. Затем чайной ложкой вырезáть галушки и опускать в готовый суп. (Можно запеканку вынуть из кастрюли, дать остыть, нарезать кубиками и положить в суп.)

Запеканка на пару из булочки

Ингредиенты: *1 булочка, 300 мл молока, 1 яйцо, зеленый лук, соль по вкусу.*

Черствую булочку нарезать маленькими кубиками. Молоко с яйцом, солью и нарезанным зеленым луком взбивать 10 минут, добавить булочку, хорошо перемешать и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой кастрюлю (дно выложить бумагой). Кастрюлю поставить на водяную баню, накрыть крышкой и варить 20 минут. Запеканку вынуть из кастрюли, выложить на доску, удалить бумагу и дать немного остыть, нарезать кубиками и положить в готовый суп.

ЗАКУСКИ И РАЗЛИЧНЫЕ ОТДЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

В этой главе вы найдете рецепты приготовления различных блюд, которые [illegible] обед или на ужин или как закуску в торжественных случаях.

Закуски могут быть горячими или холодными. Горячие [illegible] ные — перед супом. Закуски должны быть аппетитными [illegible] возбуждали интерес к еде. Порции закусок должны быть [illegible] фарфоровом, стеклянном или серебряном блюде [illegible] динги) подают в той же посуде, в которой они приготовлены.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны в сливках

На 4 порции: *750 г баклажанов, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, ½ ч. л. молотого красного перца, 200 г помидоров, 200 мл сливок, 30 г муки, соль по вкусу.*

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать ломтиками и протушить на подсолнечном масле с нарезанным луком и красным перцем. Помидоры очистить от кожицы и нарезать ломтиками, добавить к баклажанам и протушить вместе. Добавить сливки, смешанные с мукой, и по вкусу посолить. Подавать с картофельным пюре, макаронными изделиями или рисом.

Переслоенные баклажаны

На 4 порции: *2 баклажана, 350 г помидоров, 250 г свинины, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 100 мл молока, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу.*

С баклажанов снять кожуру, нарезать их ломтиками толщиной 5 мм, посолить, накрыть, оставить постоять, а затем обсушить салфеткой. Помидоры нарезать кружками. Свинину пропустить через мясорубку, положить на сковороду, на которой сначала в подсолнечном масле подрумянить нарезанный лук, посолить, поперчить и тушить до готовности. Смазать жиром огнеупорную миску и слоями выложить в нее баклажаны, помидоры и мясо. Слои повторить. Сверху положить баклажаны, залить подсоленным молоком, размешанным с яйцом, и запекать в духовом шкафу 30—45 минут. Вместо молока можно использовать сливки.

Баклажаны по-русски (баклажанная икра)

На 4 порции: *2 ст. л. подсолнечного масла, 50 г лука, 2 баклажана (около 700 г), 500 г помидоров, соль, молотый черный перец по вкусу.*

На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный или натертый на терке лук, добавить очищенные и мелко нарезанные баклажаны, посолить и поджарить. Добавить отваренные и протертые помидоры, посыпать перцем. Подавать как паштет с хлебом.

Жареные баклажаны

На 4 порции: *2—3 баклажана, 80 г муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, подсолнечное масло для жаренья, соль по вкусу.*

Для блинного теста: *250 мл молока, разбавленного водой, 120—150 г муки, 2 яйца, соль по вкусу.*

Вымытые баклажаны опустить в [illegible], вынуть и снять кожуру. [illegible] щиной 1 см, посолить и оставить на некоторое время накрытыми. Затем вы[illegible] запанировать в муке, яйце и сухарях и в горячем подсолнечном масле [illegible] цвета. Баклажаны будут очень вкусными, если поджарить их в тесте для [illegible]

Стручковая фасоль с сыром и ветчиной

На 4 порции: *650 г стручковой фасоли, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, 100 г ветчины, соль по вкусу.*

Очищенную от волокон молодую фасоль отварить в подсоленной воде, отцедить, положить на подогретое блюдо, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым сыром, мелко нарезанной ветчиной и украсить зеленью петрушки, помидором и салатом. Подавать как закуску или с картофельным пюре на ужин

Пудинг из стручковой фасоли

На 4 порции: *50 г сливочного масла или растительного жира, 3 яйца, 1 бул[illegible] фасоли, 2 ст. л. панировочных сухарей, зеленый лук, зелень петрушки, мол[illegible] соль по вкусу.*

Масло или растительный жир хорошо смешать с желтками, добавить соль, перец, нарезанную зелень петрушки и мелко нарезанный зеленый лук. Очищенную от волокон молодую фасоль отварить [illegible] резать небольшими кусочками и добавить в смесь масла с желтками, положить туда нарезанную маленькими кубиками, поджаренную и смоченную отваром фасоли или молоком булочку, хорошо взбитые белки и сухари. Перемешать и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга, поставить на водяную баню и варить 45 минут. Готовый пудинг [illegible]

Запеканка из стручковой фасоли

На 4 порции: *30 г сливочного масла, 30 г муки, 400 г стручковой фасоли, 250 мл отвара фасоли с молоком, 150 г жареного мяса или ветчины, лук, 3 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу*

Очищенную от волокон фасоль отварить до готовности, отцедить и дать остыть. Из масла и муки приготовить густую заправку, залить ее молоком и отваром из фасоли и варить, пока она [illegible] однородной. К остывшей бешамели добавить желтки, соль, нарезанную зелень петру[illegible] хорошо вымешать, добавить остывшую и нарезанную маленькими кусочками фасоль, с[illegible] хорошо взбитые белки. Мясо обжарить на подсолнечном масле с луком, мелко нарезать и доб[illegible] к основной массе. (Можно использовать также вареное, копченое мясо или ветчину.) Форму для запеканки хорошо смазать жиром, посыпать сухарями, положить в нее приготовленную массу и выпекать в духовом шкафу. Перед тем как подавать на стол, сбрызнуть запеканку растопленным маслом и посыпать тертым пармезаном. Подавать с салатом из помидоров, огурцов или другим салатом из свежих овощей.

Запеченная стручковая фасоль

На 4 порции: *700 г стручковой фасоли, 50 г сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, 3 яйца, 2 ст. л. молока или сливок, соль по вкусу.*

Фасоль очистить от волокон, отварить в подсоленной воде, отцедить и разрезать к[illegible] на три части. Сухари поджарить на масле, смешать с фасолью, положить смесь [illegible] блюдо, смазанное жиром, залить яйцами, смешанными с молоком или сливками, посолить и [illegible] ставить в духовой шкаф, чтобы яйца загустели.

Стручковая фасоль с яйцами

На 4 порции: *650 г стручковой фасоли, 50 г сливочного масла, 4—5 яиц, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Очищенную от волокон фасоль отварить до готовности, отцедить, дать немного остыть, нарезать наискось небольшими кусочками. Масло растопить, смешать с фасолью, посолить, добавить [illegible] занную зелень петрушки, залить размешанными яйцами и, помешивая, жарить, пока не загустеет. Подавать с хлебом и салатом из помидоров или капусты.

Стручковая фасоль по-французски

На 4 порции: 800 г стручковой фасоли, 80 г сливочного масла, 40 г [illegible]
соль по вкусу.

Очищенную от волокон фасоль отварить в подсоленной воде до готовности. [illegible] на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать поджаренными [illegible]

Кольраби, фаршированная мясом и рисом

***На 4 порции:** 8 шт. молодой кольраби, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука*

***Для фарша:** 350 г свинины, 20 г лука, 1 яйцо, 10 г жира, 80 г риса, зелень петрушки,*
молотый черный перец, соль по вкусу.

В каждой кольраби сделать углубление так, чтобы толщина стенок была около 5 мм. [illegible] углубление мясным фаршем, срезанную [illegible] вязать кольраби ниткой. На подсолнечном масле подрумянить [illegible] фаршированную кольраби, долить немного [illegible] кой и тушить в духовом шкафу до готовности. Готовую кольраби вынуть, сок от пр[illegible] процедить в томатный соус, с которым и подавать кольраби.
Для приготовления фарша перебранный рис залить кипятком, затем промыть холодной [illegible] и поджарить на жире. Залить кипятком, посолить и варить до готовности. Свинину с л[illegible] пустить через мясорубку, добавить остывший рис, перец, яйцо и нарезанную зелень пе[illegible] вкусу посолить и хорошо перемешать.

Фаршированная капуста

***На 4 порции:** 8 капустных листьев, соль по вкусу.*

***Для фарша:** 350 г свинины или говядины, 20 г лука, 30 мл подсолнечного масла, 100 г риса, 1 яйцо,*
молотый черный перец, майоран, мускатный орех, соль по вкусу.

Хорошо промыть большие капустные листья, немного проварить в подсоленной воде и [illegible] твердые волокна. На край листа положить немного фарша и завернуть его в лист. На см[illegible] жиром противень или огнеупорное блюдо положить фаршированные капустные листья, [illegible] полить их подсоленной водой, отваром из костей или разваренными помидорами, накрыть [illegible] кой и тушить в течение часа.
Фарш готовить так же, как в рецепте «Кольраби, фаршированная мясом и рисом», добавив не[illegible] го тертого мускатного ореха и майорана. Подавать с томатным соусом или тушеной капу[illegible]

Кольраби, фаршированная грибами

***На 4 порции:** 8 шт. молодой кольраби, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 бульонный кубик,*
соль по вкусу.

***Для фарша:** 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 300 г грибов (шампиньонов, белых, лисичек),*
1 ст. л. муки, 150 мл молока, 2 яйца, 2 булочки, 40 г животного или растительного жира,
2 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

***Для соуса:** 40 г сливочного масла, 60 г муки, 1 маленькая луковица, 200 г сметаны, лимонный сок,*
зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

У кольраби вынуть сердцевину так, чтобы толщина стенок была около 5 мм, [illegible] белком, положить на коль[illegible] грибным фаршем, срезанные верхушки [illegible] На подсолнечном масле подрумянить нарезанный лук, выложить на него [illegible] полить бульоном из кубика, накрыть крышкой и тушить в духовом шка[illegible]
Для приготовления фарша булочки залить молоком. Очи[illegible] тушить на подсолнечном масле с мелко нарезанным луком [illegible] зелень

петрушки и перец. Снять с огня. Замоченные булочки отжать, измельчить и положить к грибам, влить молоко, отжатое с булочек, добавить муку, сухари, яйца, растопленный животный или растительный жир, посолить и хорошо перемешать.
Для приготовления соуса из масла и муки приготовить светлую мучную заправку, разбавить соком от приготовления кольраби, добавить сметану, лимонный сок, немного сахара и посолить по вкусу. В соус положить мелко нарезанный лук.

Капустная запеканка с рисом и грибами

На 4 порции: *750 г капусты, 150 г риса, 1 ч. л. подсолнечного масла, 30 г жира, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 яйца, 40 г сливочного или 40 мл подсолнечного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.*

Для заливки: *100 мл сливок, 2 яйца, тертый сыр.*

Вымытую капусту отварить в подсоленной воде с тмином, отцедить и нарезать. Рис [illegible] и припустить в подсолнечном масле с солью до готовности. На масле подрумянить [illegible] нарезанные ломтиками грибы, перец, соль, нарезанную зелень петрушки и [illegible]. [illegible] вкрутую яйца мелко нарезать, добавить сливки, размешать. Огнеупорное блюдо [illegible] жиром, посыпать сухарями и выложить слоями капусту, рис, грибы и залить [illegible] все сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Капустная запеканка с яйцами

На 4 порции: *750 г капусты, 1 бульонный кубик, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 150 г сметаны, панировочные сухари или тертый твердый сыр, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Очищенную, вымытую капусту отварить в воде с бульонным кубиком, отцедить, [illegible] добавить растопленное масло, положить 3 мелко нарезанных вареных яйца, немного перца и нарезанной зелени петрушки. Хорошо смазанное жиром блюдо посыпать сухарями, положить на него капусту, полить густой сметаной, смешанной с яйцом и солью, посыпать сухарями или тертым сыром и запекать в духовом шкафу 20—30 минут.

Вареная цветная капуста с соусом

На 4 порции: *2 большие головки цветной капусты, 80 г сливочного масла, 40 г панировочных сухарей, 100 г ветчины, соль по вкусу.*

Для соуса: *30 г муки, 30 г сливочного масла, отвар цветной капусты, молоко, 100 г сметаны, соль по вкусу.*

Цветную капусту целиком отварить в подсоленной воде [illegible] тую тарелку, полить растопленным маслом [illegible] соусом бешамель, посыпать нарезанной ветчиной [illegible] сить зеленью петрушки и подавать теплой.
Для приготовления соуса в масло положить муку, хорошо разогреть, разбавить отваром из цветной капусты и молоком, проварить, немного [illegible]

Цветная капуста, запеченная в соусе

На 4 порции: *800 г цветной капусты, соль по вкусу.*

Для соуса: *30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить в подсоленной воде до готовности. [illegible] ное жиром огнеупорное блюдо или противень выложить капусту, полить соусом бешамель [illegible] в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Для приготовления соуса в растопленное масло всыпать муку, развести молоком, посолить и сварить густой соус. Добавить нарезанную зелень петрушки, желтки, хорошо вымешать и добавить взбитые белки.

Цветная капуста с маслом

На 4 порции: 2 большие головки цветной капусты, 2 куска рафинада, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Цветную капусту целиком положить в кипящую воду, хорошо посолить, добавить молоко, сахар и отварить. (Капуста должна стать мягкой, но не распадаться.) Дать воде стечь, положить капусту на подогретое блюдо, полить растопленным маслом и посыпать поджаренными на масле сухарями.

Пудинг из цветной капусты

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 2 яйца, 600 г цветной капусты, 150 г копченого мяса, 40—60 г панировочных сухарей, 20 г муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Масло смешать с желтками, добавить соль, измельченную зелень петрушки, мелко нарезанное копченое мясо, отваренную и разделенную на соцветия цветную капусту, сухари, [illegible] взбитые белки. Положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга, [illegible] крышкой и готовить в течение часа на водяной бане. Готовый пудинг достать из формы, выложить вокруг вареные соцветия цветной капусты, полить растопленным маслом и украсить зеленью петрушки и помидорами.

Запеканка из цветной капусты с телятиной

На 4 порции: 800 г цветной капусты, 250 г телятины, 30 г лука, 30 мл подсолнечного масла, 70 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 150 мл сливок, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде и разделить на соцветия. Нарезанную телятину (или свинину) поджарить на подсолнечном масле с нарезанным луком до готовности и пропустить через мясорубку. Сливочное масло смешать с желтками, добавить соль, муку, нарезанную зелень петрушки, сливки, сухари, пропущенное через мясорубку мясо и взбитые белки, перемешать. На смазанное жиром и посыпанное мукой огнеупорное блюдо или противень положить цветную капусту, сверху разложить приготовленную массу и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавать с салатом.

Цветная капуста по-милански

На 4 порции: 700—800 г цветной капусты, 30 г твердого сыра, 50 г ветчины, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 100 мл сливок или молока, 40 г густой томатной пасты, 2 яйца, 30 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Отваренную цветную капусту разделить на соцветия, выложить близко друг к другу на хорошо смазанное жиром и посыпанное мукой [illegible] занной ветчиной. Из масла, муки, сливок или молока приготовить густой соус, положить [illegible] томатную пасту, яйца, сухари и посолить. Цветную капусту полить приготовленным соусом [illegible] в духовом шкафу.

Цветная капуста с помидорами

На 4 порции: 400 г цветной капусты, 400 г помидоров, 2 яйца, соль по вкусу.

Для соуса: 30 г сливочного масла, 20 г муки, 200 мл сливок или молока, 1 яйцо, 1 ст. л. панировочных сухарей или тертого сыра, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную и вымытую цветную капусту разделить на малень[illegible] [illegible] ности в подсоленной воде. (Воды налить столько, чтобы капуста [illegible]

использовать для приготовления супа. Вымытые помидоры очистить от кожицы, яйца сварить вкрутую. Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее небольшим количеством капустного отвара и сливками, посолить и сварить густую однородную бешамель. Когда она остынет, добавить яйцо и положить нарезанную зелень петрушки. На смазанное жиром и посыпанное тертыми сухарями огнеупорное блюдо выложить слоями нарезанные кружками и немного присоленные помидоры, цветную капусту, затем нарезанные яйца. Слои повторить еще раз. [illegible] залить соусом, сверху сбрызнуть растопленным маслом, посыпать сухарями или тертым [illegible] и запечь в духовом шкафу.

Рубленые котлеты из цветной капусты

На 4 порции: 400 г цветной капусты, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г панировочных сухарей, 30 г муки, 1 яйцо и 50 г панировочных сухарей для панировки, подсолнечное масло, молотый черный перец, зеленый лук, соль по вкусу.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Масло смешать с солью и яйцами, добавить цветную капусту, перец, нарезанный зеленый лук, сухари и перемешать. [illegible] на рассыпаться. Сформовать небольшие котлеты, запанировать их в муке, яйце и сухарях [illegible] сторон поджарить до золотистого цвета. (В котлеты можно добавить 100 г свежих или 10 г сушеных тушеных грибов и 1 намоченную и отжатую булочку.)

Жареная цветная капуста

На 4 порции: 800 г цветной капусты, 50 г муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Вымытую цветную капусту отварить в подсоленной воде до готовности, дать остыть. Нарезать ломтиками толщиной 2 см, запанировать в муке, взбитых яйцах, сухарях и поджарить на подсолнечном масле. Подавать с капустным салатом, картофельным пюре и татарским соусом. (Можно не резать ломтиками, а разделить капусту на крупные соцветия.)

Савойская капуста с мясом и рисом

На 4 порции: 600 г савойской капусты, 500 г свинины, 40 мл подсолнечного масла, 70 г лука, 200 г риса, 30 г жира, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Очищенную капусту отварить в подсоленной воде, отцедить, нарезать крупными кусками. Из мяса, подсолнечного масла и 50 г лука приготовить гуляш, посыпать солью и красным перцем. [illegible] рис обжарить на жире с 20 г лука, солью и черным перцем. Огнеупорное блюдо [illegible] хорошо смазать, положить слой савойской капусты, на него — слой гуляша, слой [illegible] верхний слой — капуста и запекать в духовом шкафу 30 минут. Так же можно [illegible] кочанную капусту. Подавать с хлебом.

Рулет из савойской капусты

На 4 порции: 600 г савойской капусты, 1 лист пергаментной бумаги, жир, сливочное масло для поливания рулета, соль по вкусу.

Для фарша: 200 г мяса, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 2 яйца, соль молотый черный перец по вкусу

Очищенную савойскую капусту отварить целиком в подсоленной воде, дать воде стечь, [illegible] листья аккуратно отделить. Намочить пергаментную бумагу, вытереть, разложить на [illegible] жиром, посыпать сухарями или мукой, разложить на ней отваренные листья капусты, на [illegible] ложить фарш. Свернуть листья с фаршем рулетом, рулет завернуть в бумагу, связать ниткой [illegible] хорошо завязать. Положить на противень, залить кипятком, накрыть крышкой и в духовом [illegible] готовить 45 минут. Затем вынуть, бумагу развернуть, выложить рулет на теплое блюдо, полить растопленным маслом и положить вокруг картофельное пюре.

Для приготовления фарша мясо отварить, пропустить через мясорубку, выложить к луку, предва-
рительно поджаренному с остатками савойской капусты на подсолнечном масле. Когда мясо хоро-
шо прожарится, положить яйца, посолить, поперчить и жарить, пока яйца не загустеют.
Подавать с соусом или салатом.

Запеканка из савойской капусты

На 4 порции: *600 г савойской капусты, 1 булочка, 1 ст. л. подсолнечного масла, 40 г* [illegible] *масла, 3 яйца, 40 г панировочных сухарей, 50 г тертого сыра или ветчины, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Капусту отварить в подсоленной воде, отцедить и мелко нарезать. Булочку [illegible]
кубиками и подсушить на подсолнечном масле в духовом шкафу. Масло хорошо взбить с солью
и желтками, положить капусту, перец, подсушенную булочку, тертые сухари, хорошо взбитые бел-
ки, а также тертый сыр или мелко нарезанную ветчину. (Вместо сухарей можно положить овсяные
хлопья.) Хорошо все перемешать и выложить на смазанное жиром и посыпанное сухарями огне-
упорное блюдо, запекать в духовом шкафу 30 минут. Подавать с овощным салатом или сливочным
соусом и картофельным пюре.

Савойская капуста с мозгами

На 4 порции: *300 г савойской капусты, свиные мозги, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 3 яйца, соль, молотый черный перец, зелень петрушки или зеленый лук по вкусу.*

Очищенную, хорошо вымытую савойскую капусту отварить в подсоленной воде, отцедить и мелко нарезать. На подсолнечном масле поджарить лук и очищенные от пленок и нарезанные мозги, положить капусту, а в конце приготовления — размешанные яйца. Держать на огне, пока яйца не загустеют. Если капуста слишком водянистая, добавить 1 ст. л. сухарей или овсяных хлопьев. Когда блюдо будет готово, добавить перец и зеленый лук или зелень петрушки.

Жареная савойская капуста

На 4 порции: *600 г савойской капусты, 60 г муки, 2 яйца, 100—120 г панировочных сухарей, жир или подсолнечное масло, соль по вкусу.*

Вымытую головку савойской капусты отварить в подсоленной воде до готовности, дать воде стечь, капусту разобрать на листья. Каждые три листа положить друг на друга, смазать их размешанным яйцом, запанировать в муке, яйце и сухарях и поджарить в горячем жире. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом.

Савойская капуста по-французски

На 4 порции: *1 кг савойской капусты, 100 г сливочного масла, 60 г панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Очищенную савойскую капусту нарезать четвертинками [illegible]
и в подсоленной воде отварить до готовности. Затем отцедить, положить на подогретое блюдо,
полить растопленным маслом и посыпать поджаренными сухарями. [illegible]
картофельное пюре, набирая его [illegible]
рушки и помидорами.

Пудинг из савойской капусты

На 4 порции: *600 г савойской капусты, 50 г муки, 250 мл молока, 60 г сливочного масла, 3 яйца, панировочные сухари, сливочное масло для смазывания пудинга, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Из муки и молока сварить густую кашу. Масло хорошо взбить с желтками, положить [illegible]
остывшую мучную кашу, отваренную и нарезанную савойскую капусту и взбитые белки. Тесто [illegible]

выложить в смазанную и посыпанную сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и на водяной бане варить около часа. Пудинг вынуть, смазать растопленным маслом и посыпать поджаренными сухарями. Подавать с печеными помидорами или отваренной и нарезанной четвертинками савойской капустой, которую на блюде полить растопленным маслом и посыпать поджаренными сухарями.

Савойская капуста, жаренная в кляре

***На 4 порции:** 1 большой или 2 маленьких кочана савойской капусты, соль по вкусу.*

***Для кляра:** 200 г муки, 2 яйца, вода и молоко, подсолнечное масло, соль по вкусу.*

Отварить савойскую капусту и отцедить, разрезать ее на четыре или восемь частей, опустить в кляр и поджарить в горячем растительном масле до золотистого оттенка.
Для приготовления кляра в кастрюлю всыпать муку, соль и на них, постоянно [illegible] желтки, размешанные с молоком. Замесить густое тесто. Когда оно хорошо [illegible] еще немного молока, воды и хорошо взбитые белки. (Тесто должно быть достаточно густым.) Подавать с картофелем и салатом.

Фаршированная савойская капуста

***На 4 порции:** 8 больших листьев савойской капусты, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, соль по вкусу.*

***Для фарша:** 300 г свинины, 80 г риса, 3 ст. л. подсолнечного масла, 20 г лука, 1 яйцо, молотый черный и душистый перец, майоран, зелень петрушки, соль по вкусу.*

***Для соуса:** 40 г сливочного масла или жира, 60 г муки, 750 г помидоров, 20 г лука, 1 горошина душистого перца, 5 горошин черного перца, сахар, соль по вкусу.*

Крупные листья савойской капусты вымыть, срезать толстые волокна. Положить листья на несколько минут в кипящую подсоленную воду, вынуть их, дать воде стечь. На каждый лист положить одинаковое количество фарша, собрать в «узелок» и перевязать ниткой. Мелко нарезанный лук подрумянить в жире, долить немного воды, посолить, положить фаршированные листья савойской капусты и тушить на медленном огне 15 минут, подливая горячую воду или отвар [illegible] капусту и положить на подогретое блюдо, нитки убрать, полить капусту томатным соусом [illegible] подавать с картофельным пюре или с хлебом. Оставшийся соус подать отдельно в соуснике.
Для приготовления фарша перебранный рис залить кипятком, промыть холодной водой и поджарить досуха на подсолнечном масле со спассерованным луком. Залить кипятком, посолить и тушить до готовности. Свинину с луком пропустить через мясорубку, добавить остывший рис, соль, майоран, душистый и черный перец, нарезанную зелень петрушки, яйцо и хорошо перемешать. Если мясо не очень жирное, влить немного подсолнечного масла или растопленного [illegible].
Для приготовления соуса вымытые и нарезанные помидоры отварить с луком, черным и душистым перцем. Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее размятыми помидорами, при необходимости долить воды, посолить, посыпать сахаром и хорошо проварить.

Блины с савойской капустой

***На 4 порции:** 250 г муки, 2 яйца, молоко, разрыхлитель теста, зелень петрушки, соль по вкусу*

***Для фарша:** 300 г савойской капусты, 30 мл подсолнечного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 30 г лука, 2 яйца, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Из муки, яиц, воды, молока и соли приготовить тесто для блинов (без комочков), в которое [illegible] немного разрыхлителя и мелко нарезанную зелень петрушки. Из теста испечь блины [illegible] жить фарш из савойской капусты и завернуть конвертиком.
Для приготовления фарша савойскую капусту, отваренную в подсоленной воде, мелко нарезать [illegible] жарить на подсолнечном масле с ранее спассерованным в нем луком. Добавить сухари, [illegible] размешанными яйцами и, постоянно помешивая, жарить, пока яйца не свернутся. Добавить [illegible]

и мелко нарезанный зеленый лук. Подавать с картофелем или картофе[illegible] пюре [illegible]. Вместо савойской капусты можно взять цветную капусту.

Рубленые котлеты из савойской капусты

На 4 порции: 200 г свинины, 30 г лука, 50 г сала, [illegible] капусты, 2 яйца, [illegible]—80 г панировочных сухарей или овсяных [illegible] масло, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу

Савойскую капусту хорошо вымыть, отварить в подсоленной воде, отцедить и проп[illegible] мясорубку вместе с мясом, салом и луком. Добавить соль, перец, майоран, яйца и сто[illegible] или овсяных хлопьев, чтобы [illegible] запанировать в сухарях и поджарить в горячем растительном масле с обеих сторон. Подавать [illegible] тофелем и овощным салатом.

Запеченная савойская капуста с соцветиями

На 4 порции: 600 г савойской капусты с соцветиями, 60 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 200 мл сливок, 1 яйцо, соль по вкусу

Очищенную и отваренную в подсоленной воде савойскую капусту с соцветиями отцедить, смешать с растопленным маслом и [illegible] посыпать сухарями, положить приготовленную капусту, залить сливками, размешанными с яйцом, и запекать в духовом шкафу 20—30 минут.

Запеканка из савойской капусты с соцветиями

На 4 порции: 400 г савойской капусты с соцветиями, 150 г копченого мяса, 1 ст. л. панировочных сухарей, 200 мл сливок, 2 яйца, сыр, панировочные сухари, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную и вымытую савойскую капусту с соцветиями отварить и отцедить. Копченое мясо или ветчину мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Сухари поджарить без жира. Нарезанную капусту смешать с сухарями, копченым мясом, солью, нарезанной зеленью петрушки и положить в хорошо смазанное жиром огнеупорное блюдо. Залить взбитыми сливками, смешанными с яйцами, посыпать сухарями или тертым сыром и запечь в духовом шкафу. Подавать в блюде, в котором готовилась запеканка.

Савойская капуста с соцветиями, приготовленная по-французски

На 4 порции: 600—700 г савойской капусты с соцветиями, 60 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей или тертого твердого сыра, 20 г сливочного или 20 мл подсолнечного масла, соль по вкусу

Очистить савойскую капу[illegible] и отварить в подсоленной воде так, чтобы она стала мягкой, но не [illegible] с капусты, слить. Капусту хорошо смазать растопленным маслом, посыпать поджаренными в масле сухарями или тертым сыром и украсить маленькими помидорами и картофельным пюре. Помидоры неглубоко надрезать [illegible] плодоножке стороны крест-накрест, [illegible] шкафу 10—15 минут.

Морковный пудинг

На 4 порции: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 250 г моркови, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную морковь натереть на терке и тушить до готовности, пока не испа[illegible] мый при тушении. Масло хорошо разогреть с мукой, добавить молоко, сварить гу[illegible] кашу без комков. Когда она остынет, д[illegible] соль, нарезанную зелень петру[illegible] морковь, сухари и хорошо взбитые белки. Положи[illegible]

сухарями форму для пудинга, закрыть и варить на водяной бане 30 минут. Готовый пудинг открыть, дать постоять несколько минут и вынуть из формы. Подавать с соусом из грибов или хрена и с салатом.

Паприкаш из зеленого сладкого перца и помидоров

***На 4 порции:** 10 шт. зеленого сладкого перца, 500 г помидоров, 40 мл подсолнечного масла, 60 г лука, 30 г муки, 150 мл сливок, соль по вкусу.*

Очищенный перец нарезать соломкой, помидоры — небольшими ломтиками и поджарить с луком на подсолнечном масле. [illegible] ками, размешанными с мукой, и проварить все вместе. Подавать с картофелем, тушенным с луком, или с макаронами.

Лечо с яйцами

***На 4 порции:** 60 г сала, 50 г лука, 10 шт. зеленого сладкого перца, 6 больших помидоров, 5 яиц, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.*

На растопленном сале подрумянить мелко нарезанный лук, добавить нарезанные помидоры. Когда выделившийся сок испарится, добавить нарезанный сладкий перец [illegible]. Добавить размешанные яйца, сухари и, постоянно помешивая, держать на огне [illegible] теют. В готовое лечо можно положить 2 сардельки или сосиски, [illegible] ломтиками и поджаренные на сливочном масле. Подавать с картофелем, жареным с луком

Лечо с рисом

***На 4 порции:** 80 г сала, 60 г лука, 8 шт. крупного сладкого перца, 6—8 помидоров, 150 г ветчинной или другой вареной колбасы, 250 г риса, зеленый лук, соль по вкусу.*

Сало нарезать маленькими кубиками, растопить, добавить мелко нарезанный лук, поджарить и положить вымытые и нарезанные ломтиками помидоры. Через 10 минут положить нарезанный крупно соломкой сладкий перец, посолить и протушить. Добавить нарезанную кубиками колбасу и [illegible]ченое мясо, рис, нарезанный зеленый лук и влить столько воды, чтобы она была выше риса на 1 см. Перемешать и дать закипеть, накрыть крышкой и, не помешивая, тушить в духовом шкафу

Морковные рубленые котлеты

***На 4 порции:** 300 г моркови, 1 ½ булочки, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1—2 яйца, 50—80 г панировочных сухарей, подсолнечное масло для жаренья, зелень петрушки, майоран, соль по вкусу.*

Отваренную морковь и замоченную и отжатую булочку пропустить с луком через мясорубку, добавить яйцо, соль, майоран, подсолнечное масло, нарезанную зелень петрушки. Если фарш получился жидкий, добавить панировочные сухари. Сформовать котлеты, запанировать в [illegible] сухарях и поджарить до золотистой корочки. Молодую морковь варить не нужно, лишь натереть на мелкой терке.

Фаршированный сладкий перец

***На 4 порции:** 8 шт. зеленого сладкого перца, 30 мл подсолнечного масла*

***Для фарша:** 400 г свинины, 30 г лука, 1 яйцо, 150 г риса, 30 мл подсолнечного масла и 30 г лука для тушения риса, молотый черный перец, майоран, мускатный орех, соль по вкусу*

Перец вымыть, удалить семена и наполнить фаршем. [illegible] мясорубку мяса, смешанного с тушеным рисом, [illegible] перцем, майораном, тертым мускатным орехом и яйцом. Фаршированный перец выложить в хорошо смазанное жиром огнеупорное блюдо или противень, немного полить подсоленным соком отваренных и протертых помидоров, [illegible] и тушить в духовом шкафу около часа. Готовый

выложить на теплое блюдо и полить соком, в котором он готовился. Подавать с томатным соусом и хлебом или с картофелем.

Помидоры, фаршированные мясом

На 4 порции: 8—12 крупных помидоров.

Для фарша: 400 г свинины, 30 г лука, 1 яйцо, 150 г риса, 30 мл подсолнечного масла и 30 г лука для тушения риса, молотый черный перец, майоран, мускатный орех, соль по вкусу.

Твердые, одинакового размера помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить сердце [illegible] ры перевернуть и дать соку стечь. Приготовить фарш: пропущенное через мясорубку [illegible] с тушеным рисом, солью, поджаренным на подсолнечном [illegible] мускатным орехом и яйцом. Наполнить помидоры фаршем [illegible] смазан[illegible] огнеупорное блюдо или противень, накрыть и запекать в духовом шкафу 1,5 часа. Подавать с томатным соусом и картофельным пюре или с хлебом.

Помидоры, фаршированные ветчиной и яйцами

На 4 порции: 4 помидора средней величины, 40 г сливочного масла, 80 г ветчины, 4 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Вымыть помидоры, срезать верхушки, удалить сердцевину, помидоры перевернуть и дать соку стечь. Потом немного посолить внутри и в каждый положить мелко нарезанную ветчину. Выложить помидоры на огнеупорное блюдо, хорошо смазанное маслом, влить в каждый помидор размешанное яйцо, немного посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить, накрыть помидоры срезанными верхушками и запекать в горячем духовом шкафу 10 минут. Подавать с хлебом в качестве закуски или с картофельным пюре как отдельное блюдо.

Помидоры с сыром

На 4 порции: 8 помидоров средней величины, 50 мл подсолнечного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 яйца, 200 мл молока или сливок, 100 г сыра, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сухари поджарить на подсолнечном масле, залить молоком или [illegible] с огня и дать остыть. Затем добавить желтки, тертый сыр [illegible] упорное блюдо или маленькие формочки, выложить помидоры, нарезанные тонкими кружками, посолить, посыпать перцем и нарезанным зеленым луком, залить приготовленной сырной массой и запекать в горячем духовом шкафу 15 минут. Подавать горячими.

Рулет из шпината

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 300 г шпината, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Для фарша: 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 1 1/2 свиного мозга, 2 яйца, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Масло с мукой хорошо прогреть, залить молоком и сварить густую бешамель без комков. [illegible] отваренный, отцеженный и взбитый миксером шпинат, соль, желтки, перемешать, добавить [illegible] тые белки и сухари. На противень положить бумагу, хорошо смазать жиром, [illegible] разложить на ней тесто слоем в 1 см и запечь в горячем духовом шкафу. На испе[illegible] ложить фарш из мозгов, мяса, ветчины или [illegible] свернуть рулетом, переложить на теплое блюдо, сбрызнуть [illegible] зу подавать на стол.

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук подрумянить на [illegible] вить очищенные от пленок нарезанные мозги и, постоянно поме[illegible]

10 минут. Потом добавить яйца, соль, нарезанный зеленый лук, перец и все вместе поджарить до загустения.

Печеные помидоры с грибами

На 4 порции: *400 г помидоров, 50 г сливочного масла, 50 г ветчины, 2 ст. л. тертого [illegible] 2 ст. л. муки, 200 мл сливок, соль по [illegible]*

Для приготовления грибов: *1 ст. л. подсолнечного масла, 40 г лука, [illegible] зелень петрушки, молотый черный перец [illegible]*

Огнеупорное блюдо хорошо смазать маслом [illegible] помидоры, немного посолить, положить на них слои тушен[illegible] ветчину, посыпать сыром, залить с[illegible] с соленым печеньем или хлебом

Запеченные фаршированные помидоры

На 4 порции: *8 небольших помидоров, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для фарша: *50 мл подсолнечного масла, 70 г лука, 150 г белых грибов или шампиньонов, 100 г зеленого сладкого перца, 100 г ветчины, 300 г помидоров, 1 яйцо, 1 ст. л. панир[illegible] зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу*

Вымыть помидоры, срезать верхушки, удалить сердцевину, помидоры перевернуть, чтобы стек[illegible] Посолить их внутри, нафаршировать, выложить в хорошо сма[illegible] жиром [illegible] сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу. Готовые помидор[illegible] на блюде, в котором они выпекались, или переложить на другое блюдо — на листья салата Для приготовления фарша на подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить нарезанные ломтиками грибы, помидоры, сладкий перец и ветчину и тушить до [illegible] шему фаршу добавить яйцо, молотый перец, нарезанную зелень петрушки и со[illegible]

Холодные фаршированные помидоры

На 4 порции: *8 небольших помидоров, кочанный салат, зелень петрушки [illegible]имон по вкусу*

Вымыть помидоры, срезать верхушки, удалить сердцевину, помидоры перевернуть и дать ст[illegible] соку. Наполнить их любым фаршем и выложить на стеклянное блюдо или блюдо для мяса на [illegible] большие листики салата, которые предварительно вымыть и каждый отдельно ополоснуть [illegible] водой. Украсить зеленью кучерявой петрушки и ломтиками лимона. (Очень аппетитно и [illegible] выглядят помидоры, уложенные на нарезанное желе, украшенные разложенными вокру[illegible] петрушки, половинками ломтиков лимона и редисом.)

Фарш с майонезом

Мясо (телятину, говядину, свинину, птицу, ветчину или копченый отварной язык) [illegible] отварить в подсоленной воде с уксусом, луком и суповыми овощами до готовности, осту[illegible] резать тонкими ломтиками и смешать с майонезом
Также фарш можно приготовить из отваренной рыбы, мяса тунца, лосося или разморо[illegible] крабовых палочек.

Фарш из сардин и яиц

Ингредиенты: *майонез, анчоусная паста, 100 г консервированных сардин в масл[illegible], 2 яйца, зелень петрушки по вкусу.*

В майонез добавить анчоусную пасту, хорошо размешать, добавить сардины, сваренные вкрут[illegible] и мелко нарезанные яйца и измельченную зелень петрушки. Можно положить немного нар[illegible]

каперсов или консервированных огурцов. Если фарш слишком густой, разбавить его маслом из сардин или сливками.

Шарлотка из шпината

На 4 порции: 5 черствых булочек, 200 мл молока, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г мороженого шпината, 100 г копченого мяса, соль по вкусу.

Булочки нарезать маленькими кубиками и подсушить в духовом шкафу. [illegible] желтки, соль, растопленное масло и размороженный шпинат. [illegible] шпинатной массой, добавить нарезанное копченое мясо, хорошо взбитые белки. [illegible] занную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь. Подавать с лимонным [illegible] из хрена.

Пудинг из шпината

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 3 яйца, 1 булочка, молоко, 2 ст. л. муки, 300 г свежего или 2—3 ст. л. мороженого шпината, сливочное масло для смазывания пудинга, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.

Масло хорошо размешать с яйцом, 2 желтками и солью, добавить булочку, нарезанную [illegible] замоченную в молоке и отжатую, перец, немного мускатного ореха и отваренный, отце[illegible] и растертый шпинат. Хорошо перемешать, добавить 2 взбитых белка и муку. Можно доб[illegible] много мелко нарезанного копченого мяса. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанн[illegible] харями форму для пудинга и варить на водяной бане в течение часа. Готовый пудинг в[illegible] формы и смазать растопленным маслом. Подавать с голландским или горчичным соусом.

Шпинат по-флорентийски

На 4 порции: 600 г свежего шпината, 60 г сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, соль, молотый черный перец по вкусу.

Для соуса: 20 г сливочного масла, 20 г муки, 100 мл молока, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу.

Очищенный шпинат отварить, отцедить и смешать с растопленным [illegible] неупорное блюдо смазать жиром и посыпать сухарями, выложить [illegible] него аккуратно разбить два яйца (яичница глазунья) и залить [illegible] сыром и запекать до золотистого цвета. (На шпинат, под яйца, можно положить нарезанную ветчину или тушеное мясо.)

Для приготовления соуса масло с мукой хорошо прогреть, залить молоком, сварить мучную кашу без комочков и снять с огня. Посолить, добавить желтки, сметану, тертый сыр и взбитые белки.

Блины из шпината

На 4 порции: 5 яиц, 50 г сметаны или 50 мл молока, 20 г муки, 2 ст. л. мороженого или 250 г свежего шпината, соль по вкусу.

Для фарша: 100 г копченого мяса, 4 ст. л. сметаны.

Сметану или молоко взбивать с солью, [illegible] отваренный и протертый шпинат и взбит[illegible] блинов испечь блины средней величины [illegible] на теплое блюдо. Украсить помидорами, нарезанными [illegible]

Для приготовления фарша мелко нарезанную ветчину или мозги, [illegible] смешать с густой сметаной.

Подавать как закуску с хлебом или выпечкой либо как [illegible] печеным картофелем и овощным салатом.

Рубленые котлеты из шпината

На 4 порции: *250 г мороженого шпината, 80 г овсяных хлопьев, 3 ст. л. молока, 20 мл подсо[illegible] масла, 20 г лука, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, 50 г муки, 1 яйцо и 80 г панировочны[illegible] для панировки котлет, подсолнечное масло для жаренья, молотый черный перец, майор[illegible] соль по вкусу.*

Шпинат разморозить, овсян[illegible] некоторое время, [illegible] бухли. Затем смешать их со [illegible] жаренный на [illegible] ном масле лук, яйцо и сухари. [illegible] и сформовать [illegible] их в муке, яйце, сухарях и подж[illegible] корочки. Пода[illegible] ным салатом.

Жареная тыква

На 4 порции: *600 г очищенной тыквы, жир для жаренья, лимонны[illegible]*

Для теста: *150 г муки, 1 ст. л. под[illegible] или пиво, соль по вкусу.*

Очищенную тыкву нарезать кусочками длиной 8 см и толщиной 2 см. Обсушить салфеткой, по[illegible] лить, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 10 минут. Затем окунуть в очень гус[illegible] положить в горячий жир и жарить до золотистого цвета. Тесто приготовить на воде и молоке [illegible] содовой воде), куда добавить немного лимонного сока, вина или пива. Муку смешать с солью [illegible] немного жидкости, хорошо размешать, добавить желтки и подсолнечное масло, последни[illegible] жить хорошо взбитые белки. Обжаренные кусочки тыквы горячими подавать к столу с [illegible] соусом, украсив зеленью петрушки и помидорами.

Фаршированная тыква

На 4 порции: *1 тонкая (так называемая спаржевая) тыква, 50 мл подсолнечного масла, 1 маленькая луковица, 4—5 помидоров, соль по вкусу.*

Для фарша I: *300 г свинины, 1 яйцо, 2 ст. л. подсолнечного масла, 80 г ри[illegible] зелень петрушки, молотый черный и душистый перец, майоран, соль по вкусу.*

Для фарша II: *350—400 г свинины или телятины, 1 булочка, 1 яйцо, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 маленькая луковица, зелень петрушки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Молодую тыкву разрезать вдоль пополам, удалить семена, [illegible] фарша, разрезанное место смазать белком, соединить [illegible] инки и перев[illegible] Положить тыкву на противень, политый подсолнечным [illegible] мидоров и тушить около часа. Готовую ты[illegible] с томатным или сливочным соусом, смеш[illegible]
Для приготовления фарша I рис обжарить на подсолнечн[illegible] мясорубку свининой, посолить, посыпать перц[illegible] ное масло и яйцо.
Для приготовления фарша II мясо пропустить через мясорубку, смешать с нарезанно[illegible] и отжатой булочкой, посолить, посыпать перцем, добавить нарез[illegible] поджаренный на подсолнечном масле лук, майоран и перемешать.

Овощи по-французски

На 4 порции: *100 г свинины, 100 г моркови, 150 г цветной капусты, 70 г корня сельдерея, 100 г савойской капусты, 100 г кольраби, 50 г корня петрушки, 150 г зеленого горошка, 60 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Нарезать свинину маленькими кубиками, залить водой и отварить. Овощи нарезать ломти[illegible] цветную капусту разделить на соцветия. Когда мясо будет почти готово, добавить подготовленны[illegible]

овощи, посолить и тушить до готовности. Воду подливать понемногу, чтобы овощи не были водянистыми. Переложить на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подавать с хлебом или картофельным пюре.

Сельдерей, запеченный в сухарях

На 4 порции: 750 г корня сельдерея, 500 мл воды, 50 мл уксуса, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, 1 ч. л. тертого сыра, 20 г сливочного масла.

Для соуса: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока, 3 ч. л. сливок, 2 яйца, соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный кружками сельдерей отварить в под[illegible]
Вынуть, дать остыть, положить на огнеупорное блюдо [illegible]
тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом [illegible]
Для приготовления соуса масло нагреть с мукой, залить молоком, проварить, посолить, [illegible]
сливки, желтки и взбитые белки (желтки и взбитые белки класть в слегка остывший соу[illegible]

Жареный сельдерей

На 4 порции: 500—600 г очищенного корня сельдерея, 500 мл воды, 50 мл уксуса, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, подсолнечное масло для жаренья.

Для теста: 150 г муки, 3 яйца, вода или вино, пиво, молоко, 1 ч. л. подсолнечного масла, соль по вкусу.

Молодой очищенный сельдерей нарезать кружками толщиной 1 см и отварить в подсо[illegible] и подслащенной воде с уксусом до полуготовности. Вынуть, опустить в тесто, положить в [illegible]тое подсолнечное масло и жарить до золотистого цвета. (Также можно запанировать [illegible] в муке, яйце и сухарях.)
Тесто приготовить на обычной или содовой воде с добавлением молока, вина или светлого п[illegible]
Смешать муку, соль, желтки, добавить подсолнечное масло и немного жидкости, чтобы [illegible] не густым и не жидким. Последними вмешать в тесто хорошо взбитые белки.
Подавать с помидорами, голландским или татарским соусом либо с картофелем и овощным салатом.

Овощной пудинг с бешамелью

На 4 порции: 50 г сливочного масла, 50 г муки, 200 мл молока, овощной отвар, 4 яйца, 2 ст. л. [illegible] зеленого горошка, 2 ст. л. нарезанной [illegible], 2 ст. л. вареной цветной капусты, 3 ст. л. вареной стручковой фасоли, 5 ст. л. тушеных грибов, 2 ст. л. панировочных сухарей, сливочное масло для смазывания пудинга, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из масла, муки, молока и овощного отвара сварить густой соус (бешамель). Когда он осты[illegible] бавить 2 яйца, соль, 2 [illegible] мельченные вареные овощи [illegible] тестом смазанную и [illegible] на водяной бане около часа. Готовый пудинг вынуть и [illegible]
Подавать с картофельным пюре и любым салатом.

Овощной пудинг с ветчиной

На 4 порции: 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 булочки, 80 г цветной капусты, 60 г кольраби, [illegible] моркови, 60 г зеленого горошка, 60 г савойской капусты, 100 г ветчины, 30—50 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла для смазывания пудинга, соль по вкусу.

Очищенные овощи отварить в подсоленной воде, нарезать малень[illegible] пусту разделить на соцветия. Масло хорошо размешать с желтками [illegible]

мелкими кубиками, замоченные и отжатые булочки, овощи, нарезанную ветчину, взбитые белки и сухари. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой и варить на водяной бане около часа. Готовый пудинг положить на теплое блюдо или тарелку, смазать растопленным маслом и украсить. Подавать горячим.

Овощи с потрохами

***На 4 порции:** 500 г овощей, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 100 мл овощного отвара, 3 яйца, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 250 г по[illegible]ых сухарей, зелень петрушки, соль по вку[illegible]*

Овощи (морковь, сельдерей, петрушку, кольраби, савойскую капусту, цветную капусту, стручковую фасоль) отв[illegible] в подсоленной воде до готовности. (Варить в небольшом количестве воды, которую затем использовать для приготовления бешамели и супа.) Растопить масло, положить муку, хорошо разогреть, [illegible] [illegible] [illegible]шить с нарезанным луком на подсолнечном масле до готовности, нарезать или пропустить через мясорубку. Огнеупорное блюдо или противень хорошо смазать жиром и посыпать мукой или сухарями. Овощи смешать с потрохами, соусом и сухарями, посолить по вкусу, [illegible] товленную посуду и запечь в хорошо разогретом духовом шкафу. Подавать с любым овощным салатом.

Овощная запеканка с блинами

***На 4 порции:** 600 г цветной капусты, 250 г зеленого горошка, 250 г моркови, 150 г савойской капусты, 70 г сливочного масла, соль по вкусу.*

***Для блинного теста:** 250 мл молока, 150 г муки, разрыхлитель теста, 2 яйца, соль по вкусу.*

***Для заливки:** 200 мл молока или 200 г сметаны, 2 яйца*

Из муки, яиц, молока, соли и разрыхлителя теста приготовить однородное жидкое тесто и испечь тонкие блины. Каждый вид овощей отварить отдельно в подсоленной воде, мелко нарезать, соединить, сбрызнуть растопленным маслом и перемешать. Огнеупорное блюдо [illegible] размеру блина, посыпать сухарями и выложить на него блины, прослаивая овощами (сверху должен быть блин). Залить молоком, смешанным с яйцами, и запечь.

Овощной пудинг с мясом

***На 4 порции:** 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 50 г панировочных сухарей, 30 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 300 г мяса, 500 г различных овощ[illegible]й, сливочное масло для смазывания пудинга, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Из муки, масла и молока сварить бешамель без комков, добавить соль, нарезанную зелень петрушки, желтки и хорошо перемешать. Затем соединить с бешамелью сваренные в супе [illegible] нарезанные овощи, разделенную на соцветия цветную капусту и зеленый горошек. Пропустить через мясорубку мясо, поджаренное на подсолнечном масле с луком. Положить мясо в со[illegible] солить, добавить сухари и хорошо [illegible] занную жиром и посыпанную [illegible] водяной бане. Готовый пудинг [illegible] латом или соусом.

Рубленые котлеты из овощей

***На 4 порции:** 500 г различных овощей, 20 мл [illegible], 20 г лука, 20 г муки, 2 яйца, 60 г панировочных сухарей, [illegible] молотый черный перец, соль по вкусу.*

Очищенные овощи отварить и мелко нарезать или перетереть. Из подсолнечного [illegible] приготовить светлую заправку, разбавить ее овощным отваром и сварить густую мучную [illegible]

добавить к овощам, посыпать перцем, посолить, добавить нарезанный зеленый лук, яйца, поджаренный лук и сухари. Дать постоять 15 минут, сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях или в муке, яйце и сухарях и поджарить на горячем подсолнечном масле. Подавать с картофелем и салатом.

Овощи, запеченные в панировочных сухарях

На 4 порции: 250 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка, 100 г стручковой фасоли, 100 г савойской капусты, 100 г моркови, 100 г сельдерея, соль по вкусу.

Для соуса: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 300 мл молока, 2 яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенные овощи отварить в подсоленной воде до готовности, отцедить и нарезать маленькими кусочками. Положить их на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или огнеупорное блюдо, залить соусом и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавать с вареным картофелем и салатом.

Для приготовления соуса масло хорошо разогреть с мукой, залить молоком, посолить и варить, помешивая, пока не исчезнут комочки. Снять с огня, дать остыть, добавить желтки, мелко нарезанную зелень петрушки и хорошо взбитые белки.

Овощные оладьи

На 4 порции: 300 г муки, 15 г дрожжей, 50 мл молока, 1 яйцо, 150 мл овощного отвара, 150 г вареных овощей, соль по вкусу.

Из муки, яйца и дрожжей приготовить жидкое тесто, разбавить его молоком и овощным отваром. Положить в тесто предварительно отваренные и мелко нарезанные овощи и испечь оладьи. Подавать с соусом к овощам или как гарнир к мясу.

Овощная запеканка

На 4 порции: 50 г сала, 2 булочки, 500 г овощей, 200 мл молока или сливок, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Сало нарезать маленькими кубиками, растопить, положить в него нарезанную маленькими кубиками булочку и подсушить в духовом шкафу. Овощи (морковь, петрушку, [illegible] рабы, савойскую капусту, зеленый горошек) отварить в подсоленной воде, [illegible] и смешать с остывшей булочкой, залить молоком или сливками, смешанными с яйцами, хорошо перемешать и положить в смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. [illegible] можно сбрызнуть растопленным маслом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу. Подавать с грибным или печеночным соусом или с салатом.

Овощная запеканка с картофелем

На 4 порции: 60 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г картофеля, 2 ст. л. панировочных сухарей, 500 г различных овощей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овощи отварить в подсоленной воде до готовности [illegible] картофель отварить в кожуре, очистить и [illegible] картофель, нарезанную зелень петрушки [illegible] смазать жиром, посыпать сухарями [illegible] стого цвета. Подавать с салатом или с соусом и картофелем.

Кнедлики из квашеной капусты

На 4 порции: 400 г квашеной капусты, 400 г муки, 2 яйца, 50 г сала, 50 г лука, соль по вкусу.

Нарезать капусту (если она очень кислая, промыть в холодной воде и [illegible] соли и воды приготовить густое тесто без комков, добавить капусту, [illegible]

маленькие кнедлики, варить их в подсоленной воде 7—8 минут. Вынуть готовые кнедлики и полить поджаренным салом с луком. Подавать как отдельное блюдо на ужин или с вареным или копченым мясом на обед.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Печеный картофель

***На 4 порции:** 1,2 кг картофеля, 1 ст. л. подсолнечного масла, соль по вкусу*

Неочищенный картофель вымыть щеткой, разрезать в длину пополам, разрезанной стороной положить на смазанный подсолнечным маслом противень и запечь в духовом шкафу. Во время выпечки перевернуть, посолить и допечь. Подавать с маслом, брынзой и молоком.

Картофель с творогом

***На 4 порции:** 1,2 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 250 г творога, зелень петрушки или зеленый лук, тмин, соль по вкусу.*

Очищенные картофелины вымыть и (в зависимости от размера) разрезать на половинки [illegible] вертинки, маленькие картофелины не разрезать. Положить их в подсоленную воду [illegible] рить, отцедить, полить растопленным маслом и посыпать кусочками соленого творога [illegible] нарезанной зеленью петрушки или зеленым луком. Подавать с кислым или свежим молоком.

Картофель в яичнице

***На 4 порции:** 40 г жира или сала, 40 г лука, 500 г картофеля, 6 яиц, зеленый лук, соль по вкусу.*

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружками. Подрумянить на жире лук, добавить нарезанный картофель, посолить, поджарить, залить размешанными яйцами и, постоянно помешивая, жарить, пока яйца не загустеют. Готовое блюдо посыпать нарезанным зеленым луком. Подавать с солеными огурцами или овощным салатом.

Картофельный гуляш

***На 4 порции:** 80 г сала, 80 г лука, 1 кг картофеля, 1 ч. л. молотого красного перца, соль по вкусу.*

Сало нарезать кубиками, растопить, добавить мелко нарезанный лук, поджарить [illegible] до золотистого цвета. Добавить перец, очищенный и нарезанный кубиками картофель и со[illegible] [illegible] залить кипятком, накрыть крышкой и тушить до готовности. (К картофелю [illegible] нарезанную кружками колбасу, копченое мясо или тушеный сладкий перец с помидорами.) Подавать с салатом из огурцов, сельдерея или свеклы.

Картофельное пюре с овощами

***На 4 порции:** 900 г картофеля, 70 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 кочан савойской капусты, 1 головка цветной капусты, 250 г моркови, 250 г кольраби, сахар, панировочные сухари, соль по вкусу*

Очищенный картофель отварить, отцедить, растолочь и смешать с горячим молоком [illegible] Цветную капусту разделить на крупные соцветия и отварить в подсоленной воде. [illegible] капусту разрезать на четвертинки и отварить отдельно. Морковь и кольраби нарезать ломтиками [illegible] протушить с небольшим количеством масла, солью и сахаром до готовности. На теплое блюдо в середину положить пюре, вокруг него выложить отдельными кучками приготовленные [illegible] цветную и савойскую капусту посыпать поджаренными панировочными сухарями. ([illegible] но положить мелко нарезанное тушеное или отварное мясо, поджаренные мозги или [illegible] с яйцами.)

Картофельный паприкаш

На 4 порции: 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 850 г картофеля, 20 г муки, 150 г смета[illegible] молотый красный перец, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук спассеровать на по[illegible] занный кубиками картофель, посолить [illegible] чтобы картофель не разварился.) Потом добавить сметану, смешанную с мукой, [illegible] го разбавить кипятком. Паприкаш будет вкуснее, если в него добавить копченое [illegible] колбасу и тушеный перец с помидорами.

Картофель с савойской капустой и колбасой

На 4 порции: 500 г картофеля, 400 г савойской капусты, 150 г колбасы, 60 мл подсолнечного масла или 60 г сала, 50 г лука, 20 г муки, 2 зубка чеснока, соль, молотый черный перец, майоран, «Вегета» по вкусу.

На подсолнечном масле или нарезанном [illegible] добавить нарезанную ломтиками савойскую капусту, нарезанный кубиками картофель и то[illegible] чеснок. Посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности. [illegible] разбавить горячей водой, протушить, добавить «Вегету» и нарезанную кружками вареную колбасу или сосиски. Готовое блюдо посыпать перцем и положить майоран.

Картофельное пюре с добавкой

На 4 порции: 500 г картофеля, 80 г крупы, 350 г квашеной капусты, 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, молоко или отвар картофеля, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде до готовности, [illegible] толочь, добавив немного молока или воды, в которой он варился. Крупу отварить в [illegible] воде и добавить в пюре. Квашеную капусту нарезать, отварить до готовности, процедить и смешать с картофелем и крупой. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле. Масло отцедить, добавить в пюре и хорошо перемешать. Пюре выложить на блюдо и посыпать поджаренным луком.

Картофельный омлет

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 500 г картофеля, 4—6 яиц, 4 ст. л. молока (сливок), 1 ст. л. муки, зеленый лук, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать тонкими кружками, поджарить на подсолнечном масле, посыпать нарезанным зеленым луком и [illegible] яйцами, смешанными с мукой и [illegible] Поджарить омлет и подавать теплым с тушеными овощами или салатом.

Картофельные гренки

На 4 порции: 1,25 кг картофеля, 50 мл подсолнечного масла, чеснок, соль по вкусу.

Картофель вымыть щеткой, нарезать толстыми кружками, выложить на сухой противень и запечь до золотистого цвета в [illegible] Р[illegible] подсолнечное масло положить то[illegible] а затем — картофель, посолить и хорошо перемешать. [illegible]

Жганцы с квашеной капустой

На 4 порции: 1 кг картофеля, 500 г квашеной капусты, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, молотый черный перец, соль по вкусу.

Капусту протушить на подсолнечном масле [illegible] до готовности, посыпать солью и [illegible] щенный картофель отварить, отлить немного воды [illegible] ко отверстий, немного подержать на огне, а потом перемешать. Доба[illegible]

перемешать и ложкой вырезать крупные жганцы (большие галушки), выложить их на смазанное жиром блюдо и полить растопленным салом с поджаренным на нем луком.

Картофельная лепешка (блин)

На 4 порции: *1,5 кг картофеля, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 70 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 2 зубка чеснока, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу*

Очищенный картофель натереть на терке, посолить, поперчить, положить майоран и чеснок. На подсолнечном масле подрумянить нарезанный лук, положить в тертый картофель, добавить яйцо и муку, хорошо перемешать. Противень смазать жиром, налить на него приготовленную картофельную массу и запечь в духовом шкафу.

Гренадерский марш

На 4 порции: *200 г муки, 1 яйцо, 800 г картофеля, 70 г сала, 30 мл подсолнечного масла, 60 г лука, молотый красный перец, соль по вкусу*

Из муки, яйца и воды замесить крутое тесто, тонко раскатать, дать немного подсохнуть, нарезать маленькими квадратиками и отварить в подсоленной воде. Затем ополоснуть холодной [illegible] воде полностью стечь и смазать квадратики жиром. Отваренный в кожуре карто[illegible] и нарезать маленькими кубиками. Смешать квадратики из теста с картофельными кубиками [illegible] растопленным салом, положить поджаренный на подсолнечном масле лук, посыпать перцем и осторожно перемешать. Подавать с любым салатом.

Ревуцкие фрикадельки

На 4 порции: *1,5 кг картофеля, 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 50 г муки, 150—200 г копченого мяса, 1 яйцо, шкварки или жирное копченое мясо, чеснок, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Очищенный картофель натереть на терке и положить на дуршлаг, чтобы стек сок. Добавить поджаренный на подсолнечном масле лук с чесноком, соль, перец, майоран, яйцо и муку. Положить нарезанные шкварки или нарезанное жирное копченое мясо. Из теста приготовить фрикадельки, запанировать их в муке и варить в подсоленной воде 20 минут. Готовые фрикадельки полить жиром с поджаренным луком. Подавать с тушеной квашеной капустой или кислым супом.

Фаршированный картофель

На 4 порции: *8 крупных круглых картофелин, 40 г жира, 40 г лука, 50 г томатной пасты*

Для фарша I: *20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 200 г говядины или свинины, 20 г панировочных сухарей, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Для фарша II: *20 г сушеных или 200 г свежих грибов, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 150 г печеного картофеля, 1 яйцо, 60 г панировочных сухарей или крупы, немного нарезанной салями или копченого мяса, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу*

Для фарша III: *250 г свинины, 1 яйцо, 1 ½ булочки, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, панировочные сухари, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Картофель очистить и обрезать с двух сторон. С одной стороны удалить сердцевину так, чтобы толщина стенок составляла около 5 мм. Заполнить картофелины одним из приведенных [illegible] положить на горячий жир со спассерованным [illegible] и тушить до готовности. [illegible] аккуратно переложить [illegible] образовавшимся соком. (Фаршированный картофель можно готовить и в духовом шкафу в [illegible] блюде и в нем подавать к столу.) Для приготовления фарша I в подогретом подсолнечном масле обжарить пропущенную через мясорубку говядину или свинину с луком, посолить и поперчить. В конце приготовления добавить яйцо и сухари

Для приготовления фарша II сушеные или свежие грибы поджарить с луком на подсолнечном масле до готовности, измельчить, добавить тертые сухари или отваренную крупу, мелко нарезанную салями или копченое мясо, яйцо, соль, перец, майоран и толченый печеный картофель.
Для приготовления фарша III мясо, лук, замоченную и отжатую булку пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, майоран, подсолнечное масло и сухари.

Картофельные зразы

***На 4 порции:** 800 г картофеля, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, соль по вкусу, мука, 1 яйцо и панировочные сухари для панировки, подсолнечное масло для жаренья*

***Для фарша:** 300 г мяса, 30 г лука, 30 мл подсолнечного масла, 1 белок, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Очищенный картофель отварить до готовности. Воду слить, картофель растолочь, добавить соль, яйцо, желтки, масло и, постоянно помешивая, варить до тех пор, пока пюре не начнет отделяться от стенок посуды. Затем дать остыть, сформовать из пюре небольшие [illegible], [illegible] немного фарша, хорошо защипнуть, придать круглую форму, запанировать в муке, яйце и сухарях и поджарить в горячем подсолнечном масле. Подавать со шпинатом, тушеным зеленым горошком или со смешанными овощами.
Для приготовления фарша мясо (говядину, свинину или телятину) пропустить вместе с [illegible] мясорубку, поджарить на подсолнечном масле, снять с огня, посолить, посыпать перцем, положить белок и размешать.

Картофельный паштет

***На 4 порции:** 200 г картофеля, 250 г телячьей или свиной печенки, ½ небольшой луковицы, 50 г сала, 1 яйцо, молотый черный перец, майоран, соль, мускатный орех по вкусу.*

Снять с печенки пленку и дважды пропустить через мясорубку с салом, луком и отваренным картофелем. Положить соль, перец, майоран, немного мускатного ореха, яйцо и хорошо перемешать. Затем выложить в форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 1,5–2 часа. Готовый паштет вынуть из формы и подавать холодным или теплым с овощами или соусом.

Картофельный пудинг

***На 4 порции:** 80 г сливочного масла или жира, 3 яйца, 150 г салями или сосисок, 300 г картофеля, нарезанная зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Масло или жир смешать с желтками, положить соль, перец, нарезанную зелень петрушки, отваренный и протертый картофель и нарезанную мелкими кусками салями или сосиски. Добавить хорошо взбитые белки, осторожно перемешать и переложить картофельное тесто в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга. Накрыть крышкой и варить на водяной бане около часа. Готовый пудинг вынуть из формы и смазать растопленным маслом.

Картофельная запеканка с отварной говядиной

***На 4 порции:** 1,2 кг картофеля, 400 г говядины, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1–2 сырых яйца и 1–2 вареных яйца, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить и нарезать тонкими кружками. Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить пропущенную через мясорубку говядину и поджарить ее. Снять с огня, посолить, посыпать перцем и добавить мелко нарезанные вареные яйца. Огнеупорное блюдо хорошо смазать жиром, посыпать сухарями и слоями [illegible] картофель (последний слой – из картофеля). Залить все [illegible] с растопленным маслом, яйцами, мукой и солью. Запечь в нагретом духовом шкафу. [illegible] огурцами или соусом — горчичным, томатным, из укропа или хрена.

Картофельный пудинг с копченым мясом и цветной капустой

На 4 порции: 50 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г картофеля, 150 г копченого мяса, 150 г цветной капусты, соль по вкусу.

Сливочное масло взбить, добавить желтки, соль, растолченный отваренный картофель и [illegible] вымешать. Положить пропущенное через мясорубку или мелко нарезанное копченое [illegible] занную отваренную цветную капусту и взбитые белки. Тесто перемешать и положить в [illegible] смазанную жиром и посыпанную мукой форму [illegible] варить [illegible] около часа. Готовый пудинг выложить из формы, подавать с [illegible] либо с вареным шпинатом.

Картофель с брынзой

На 4 порции: 1 кг картофеля, 150 г брынзы, 2 яйца, 200 мл сливок или молока, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить и нарезать кружками. Противень [illegible] слоем разложить на нем приготовленный картофель, посолить, залить [illegible] с яйцами и брынзой, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавать с кочанным или другим салатом.

Картофель, запеченный с брынзой

На 4 порции: 1 кг картофеля, 50 г жира, 150 г брынзы, 100 мл сливок, 150 мл молока, 2 яйца, зеленый лук, соль по вкусу.

Картофель вымыть и отварить в кожуре до готовности. Очистить и $^2/_3$ картофеля нарезать кружками. Оставшийся растолочь и перемешать с брынзой, положить соль, много нарезанного зеленого лука и разбавить сливками. Нарезанный картофель выложить слоями на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Каждый слой посыпать солью, сбрызнуть жиром [illegible] зой и снова покрыть картофелем. Всю запеканку залить молоком, размешанным [illegible] в духовом шкафу. (Вместо молока можно взять сливки.)

Дебреценский картофель

На 4 порции: 1,3 кг картофеля, 100 г лука, 250 г сметаны или йогурта, 2 дебреценские сосиски, сливочное масло, подсолнечное масло или гусиный жир, молотый красный и черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить так, чтобы кубики остались целыми. В жире обжарить мелко нарезанный лук, посыпать красным перцем, положить отваренный картофель, посыпать черным перцем и залить сметаной. Доб[illegible] нарезанные кружками сосиски, посолить и хорошо прогреть на огне. Подавать горячим с любым салатом.

Картофельная запеканка с овощами

На 4 порции: 800 г картофеля, 300 г овощей, 150 г [illegible] мяса или салями, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл овощного отвара, 150 мл молока, 2 яйца, 30 г [illegible] черный перец, соль по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать [illegible] сельдерей, кольраби, консервированный горошек [illegible] мешать с картофелем и мелко нарезанным [illegible] мясом или салями. [illegible] вить бешамель (растопленное масло смешать с мукой, подогреть, залить молоком [illegible] и варить до полугустого состояния), смешать с желтками и добавить к приготовленной массе [illegible] ложить хорошо взбитые белки и сухари, посолить, поперчить и осторожно перемешать [illegible] жиром огнеупорное блюдо, посыпать сухарями, выложить на него приготовленную массу и [illegible] в духовом шкафу.

Картофель, запеченный с сыром

На 4 порции: 1 кг картофеля, 60 г сливочного масла или жира, 100 г тертого твердого сыра, 250 г сметаны или йогурта, 2—3 яйца, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить и нарезать кружками, [illegible] посыпать солью, тертым сыром, перцем и сбрызнуть маслом или жиром, [illegible] ной с яйцами, и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавать с [illegible]

Запеченный картофель с грибами

На 4 порции: 1 кг картофеля, 250 г свежих грибов, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 2 яйца, 200 мл сливок, 60 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружками. Очищенные грибы нарезать [illegible] те с мелко нарезанным луком поджарить на подсолнечном [illegible] огнеупорное блюдо смазать жиром и выложить в него слоями картофель и грибы. Каждый [illegible] посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки. (Верхний слой — из картофеля.) Залить [illegible] молоком или сливками, размешанными с яйцами, положить кусочек сливочного масла и запе[illegible] в духовом шкафу до золотистого цвета.

Картофель мусака

На 4 порции: 1 кг картофеля, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 250 г говядины, 150 г помидоров, 150 мл молока или сливок, 1—2 яйца, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить и нарезать кружками. На подсолнечном масле поджарить мелко нарезанный лук, добавить пропущенную через мясорубку говядину, посолить, посыпать перцем и жарить, часто помешивая. Когда мясо хорошо прожарится, влить разваренные и протертые помидоры и тушить до готовности. Противень смазать жиром, посыпать сухарями и выложить на него слоями картофель и мясо (последний слой — из картофеля). Слегка прижать, залить молоком, размешанным с яйцами, и сбрызнуть растопленным маслом. Запекать в духовом шкафу, пока не выпарится сок, а картофель не приобретет темно-золотистый оттенок.

Картофель с отварной говядиной

На 4 порции: 1,2 кг картофеля, 60 г жира, сала или 60 мл подсолнечного масла, 60 г лука, 150—200 г отварной говядины, 50 мл молока, 4 яйца, 1 ст. л. муки, 50 г твердого сыра, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружками. В растопленный жир, сало или подсолнечное масло положить мелко нарезанный лук, поджарить, добавить пропущенную через мясорубку отварную говядину, посолить, посыпать перцем, немного поджарить и положить подготовленный картофель. В кастрюлю разбить яйца, добавить молоко, муку, зелень петрушки, соль и хорошо размешать. Картофель с мясом выложить на противень, посыпать тертым сыром, залить яйцами и в духовом шкафу запекать до те[illegible] салатом.

Швейцарский картофель

На 4 порции: 800 г картофеля, 150 г эмментальского сыра, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса бешамель: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока или сливок, 3 яйца, соль по вкусу

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружками. Натереть 2 ст. л. с[illegible] ся сыр нарезать маленькими кубиками. Из масла, муки и молока сварить [illegible] комков, посолить и, когда немного остынет, добавить желтки, [illegible] сыр и хорошо взбитые белки. На смазанное жиром и посыпанное сухарями [illegible]

положить приготовленный картофель, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым сыром и запечь до золотистого цвета. Подавать с овощным салатом.

Французский картофель

На 4 порции: *1 кг картофеля, 4 яйца, 200 мл сливок, 80 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружками. Яйца, сваренные вкрутую, очистить и нарезать мелко или кружками. Огнеупорное блюдо смазать жиром, посыпать сухарями и слоями выложить картофель и яйца, посолить и немного полить сливками и растопленным маслом. Слои повторить еще два раза (верхний слой — из картофеля). Залить оставшимися сливками, полить растопленным маслом и запекать в духовом шкафу 45 минут. Подавать с овощным салатом.

Шведский картофель

На 4 порции: *12 крупных картофелин, 60 г сливочного масла, 100 г брынзы или эмментальского сыра, 3 ст. л. сметаны, зеленый лук, соль по вкусу.*

Картофель очистить, вымыть и запечь на противне до готовности. С каждой картофелины срезать верх и ложкой вынуть сердцевину, протереть ее и смешать с солью, маслом, тертым эмментальским сыром или брынзой, сметаной, зеленым луком. Наполнить приготовленным фаршем картофелины, сверху положить срезанные верхушки, положить картофелины на противень и прогреть в течение 10 минут в духовом шкафу. Подавать теплым.

Картофельные лепешки (лангоши)

На 4 порции: *800 г картофеля, 120 г муки, 1 яйцо, 80 мл подсолнечного масла, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть через сито или пропустить через мясорубку и на доске смешать с мукой, солью и яйцом. Картофельное тесто нарезать кусками величиной с маленькую картофелину, тонко раскатать их и на сковороде для блинов запечь до золотистого цвета. (Чтобы они не вздулись, перед выпечкой проколоть их вилкой.) Затем выложить в кастрюлю, хорошо смазать жиром, накрыть крышкой и поставить на горячую, но выключенную водяную баню, чтобы лепешки хорошо пропитались жиром. Подавать к чаю.

Жареные картофельные рулетики

На 4 порции: *400 г картофеля, 100—130 г муки, 1 яйцо, 50 г муки, 1—2 яйца и 80 г панировочных сухарей для панировки, соль по вкусу.*

Для фарша: *250 г копченого мяса.*

Отваренный в кожуре картофель растолочь, добавить муку, яйцо, соль и [illegible] ков. Разделить его на несколько равных кусков, каждый тонко раскатать, [illegible] через мясорубку копченое мясо, скатать рулетом, запанировать в муке, яйце и сухарях и в [illegible] подсолнечном масле поджарить до золотистого цвета. Подавать с овощным салатом, шпинатом или с другими тушеными овощами.

Фаршированные картофельные кнедлики

На 4 порции: *400 г картофеля, 140 г муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Для фарша I: *150 г копченого мяса, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 20 г панировочных сухарей.*

Для фарша II: *250 г говядины, 20 г лука, 60 г жира, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Для фарша III: *250 г свежих или 30 г сушеных грибов, 20 г жира, 20 г лука, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, посолить и размешать с мукой и [illegible] Придать тесту форму валика, нарезать его на равные части, каждую скатать в шарик, [illegible]

прищипнуть его, положить на середину фарш, соединить концы и защипать. Варить в подсоленной воде 5 минут. Вынуть и полить маслом с поджаренным луком.
Для приготовления фарша I отваренное копченое мясо нарезать, добавить поджаренный лук, сухари и хорошо перемешать. При необходимости разбавить водой, мясным отваром или молоком.
Для приготовления фарша II пропущенную через мясорубку говядину и лук поджарить на жире до готовности, посолить и посыпать перцем.
Для приготовления фарша III нарезать очищенные свежие или отваренные сушеные грибы, поджарить на жире с луком и добавить сухари, молоко, перец и соль.

Картофельный рулет с копченым мясом

На 4 порции: 500 г картофеля, 120 г муки, 50 г крупы, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 30 г панировочных сухарей, 100 г салями или копченого мяса, молоко.

Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, положить на доску, добавить муку, крупу, яйцо и соль. Тесто хорошо вымесить, раскатать из него полосу толщиной 5 мм и шириной 20 см, положить на нее фарш, скатать рулетом, завернуть в салфетку, концы связать и варить в подсоленной воде 30 минут. Затем вынуть из воды, освободить от салфетки и ниткой разрезать на кружки. Подавать как закуску к мясу (с соусом) или как отдельное блюдо (с овощами или тушеной [illegible] капустой).
Для приготовления фарша мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном [illegible] и поджарить сухари, пропущенное через мясорубку мясо или салями и разбавить [illegible] водой, чтобы фарш хорошо намазывался.

Картофельные крокеты с копченым мясом

На 4 порции: 350 г картофеля, 120 г муки, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 150 г копченого мяса, 40 г муки, 1—2 яйца и 80 г тертых сухарей для панировки, подсолнечное масло для жаренья, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, теплым протереть через сито или холодным пропустить через мясорубку, добавить муку, забродившие дрожжи, яйцо, соль и на доске замесить тесто. (Если получается слишком жидким, добавить муку.) Тесто раскатать слоем толщиной около 5 мм, вырезать кружки, положить на половину из них немного пропущенного через мясорубку копченого мяса, прикрыть оставшимися кружками, края хорошо прижать. Запанировать [illegible] сухарях и на горячем подсолнечном масле поджарить с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать с тушеными овощами или квашеной капустой.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Перед приготовлением блюд из яиц следует в первую очередь убедиться в том, что [illegible] вымыть их, чтобы при разбивании в еду не попали бактерии и грязь. Варить нужно яйца с [illegible] скорлупой, чтобы при варке они не вытекали. Яйца с треснувшей скорлупой [illegible] товления яичницы или омлета, хранить их до по[illegible] [illegible] нуты, «в мешочек» — 5—6 минут, вкрутую — 9—11 минут. [illegible] тогда они легко очищаются.

Фаршированные яйца

На 4 порции: 6 яиц, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы или анчоусной пасты, 2—3 ст. л. подсолнечного масла или сметаны, лимонный сок, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца очистить и разрезать поперек пополам, желтки удалить, а [illegible] много срезать. Взбить сливочное масло, добавить желтки, соль, горчицу, [illegible] несколько капель лимонного сока и хорошо [illegible] сметану (можно и то, и другое), несколько капель лимонного сока и хорош[illegible]

кондитерского шприца заполнить фаршем пустые половинки белка. Сверху можно положить кусочек помидора, икру, шпроты, оливку, сардину и т. п. Подавать с овощным салатом, майонезом или итальянским салатом. Можно украсить фаршированными яйцами блюда холодные закуски.

Виды фарша для яиц:

Майонезный: *30 г сливочного масла, 3 сырых желтка, 100 мл подсолнечного масла, 50 мл сливок, сахар, горчица, уксус, соль по вкусу*

Фарш из ветчины: *20 г сливочного масла, 6 вареных желтков, 2—3 ст. л. подсолнечного масла или сливок, 1 ч. л. горчицы, 50—70 г ветчины*

Фарш из птицы: *60 г сливочного масла, соль, 150 г пропущенного через мясорубку отварного или запеченного мяса курицы или цыпленка, индейки, утки или нежирного гуся, 6 вареных желтков, 1 сырой желток, 5—6 ст. л. подсолнечного масла, зелень петрушки, лимонный сок, горчица, соль по вкусу*

Фарш из сыра: *4—6 вареных желтков, 40—60 г сливочного масла, 40—60 г тертого твердого сыра, ст. л. горчицы, 1—2 ст. л. подсолнечного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Фарш из рыбы: *6 вареных желтков, 200 г жареной рыбы, лимонный сок, 50 г различных овощей, лук, 50 г сливочного масла, 1—2 ст. л. подсолнечного масла или сливок, молотый черный перец, лавровый лист, соль по вкусу.*

Фарш из печенки: *4—6 вареных желтков, 100 г телячьей или свиной тушеной печенки, пропущенной через мясорубку, 60 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу*

Фарш из мозгов: *6 вареных желтков, 1 свиной мозг (очищенный от пленки, поджаренный и мелко нарезанный), 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы, лимонный сок, молотый черный перец, соль по вкусу*

Яйца с хреном

На 4 порции: *8 яиц, 40 г сливочного масла, 1 небольшой корень хрена, соль по вкусу*

Свежие яйца сварить «в мешочек», очистить. Когда остынут, разрезать вдоль пополам и положить на блюдо разрезанной стороной вверх, посолить, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым хреном и украсить нарезанной зеленью петрушки.

Запеченные яйца

На 4 порции: *6—8 яиц, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. ложки панировочных сухарей 300 мл сливок, 1 ст. л. муки, зеленый лук или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу*

Сваренные вкрутую яйца разрезать поперек пополам, желтки вынуть. Сливочное масло хорошо взбить, добавить соль, протертые желтки, мелко нарезанный зеленый лук, [illegible] перец, сырое яйцо, сухари и столько сливок, чтобы фарш был мягким и сочным. [illegible] белки. Огнеупорное блюдо смазать жиром, посыпать тертыми сухарями, выложить на нем фаршированные яйца, залить оставшимися сливками, смешанными с мукой и солью, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу. Подавать с картофелем и салатом.

Запеченные яйца с грибами

На 4 порции: *7 яиц, 1 ½ булочки, 50 г сливочного масла, 100 г грибов, 100 мл сливок, зелень петрушки, тмин, молотый черный перец, соль по вкусу.*

6 яиц, сваренных вкрутую, очистить и разрезать поперек пополам, желтки вынуть, протереть и смешать с булочкой, замоченной в молоке и отжатой. Масло взбить, добавить сырое яйцо, грибы, тушенные на подсолнечном масле с луком, солью, тмином и перцем, теплый сок тушеных грибов

мелко нарезанную зелень петрушки, соль и желтки с булочкой. Белки наполнить фаршем, оставшийся фарш развести сливками. Огнеупорное блюдо смазать жиром, на дно вылить разбавленный фарш, выложить фаршированные яйца, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в духовом шкафу 15—20 минут.

Запеченные яйца с бешамелью

На 4 порции: 70 г сливочного масла, 30 г муки, 300 мл молока, 1 сырое яйцо, 6 яиц, сваренных вкрутую, грибы или копченое мясо, 1 ст. л. сливок, панировочные сухари или сыр, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из масла (40 г), муки и молока приготовить густую бешамель без комков, посолить, смешать с сырым яйцом и отставить. Сваренные вкрутую яйца очистить и разрезать поперек пополам, желтки вынуть и протереть, добавить соль, нарезанную зелень петрушки, перец, мелко нарезанное копченое мясо или тушеные грибы, 1 ст. л. бешамели, хорошо размешать и наполнить белки. Половину оставшейся бешамели вылить в смазанное жиром и посыпанное сухарями огнеупорное блюдо, выложить на него фаршированные яйца, залить оставшейся бешамелью, посыпать сухарями или тертым сыром и запечь.

Запеченные яйца с печенкой или мозгами

На 4 порции: 8 яиц, 150 г телячьей или свиной печенки, 30 мл подсолнечного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, сливки, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Яйца, сваренные вкрутую, очистить и разрезать поперек пополам, желтки вынуть, растереть ложкой. Очищенную и промытую печенку нарезать небольшими кусочками и на разогретом подсолнечном масле жарить 15 минут, постоянно помешивая. Снять с огня, раздавить вилкой, добавить протертые желтки, соль, перец, нарезанный зеленый лук, сухари и немного сливок. Фаршем наполнить половинки яиц и выложить их на смазанное жиром огнеупорное блюдо, влить немного сливок, посыпать сухарями и запекать в духовом шкафу 15—20 минут. Подавать с картофельным пюре и салатом.

Яйца в помидорах в салате

На 4 порции: 4 яйца, 4 крупных помидора, 50 г майонеза, лимонный сок, зелень петрушки, овощной салат с майонезом, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, срезать верхушку, удалить сердцевину и перевернуть, чтобы стек сок. Затем посолить внутри, сбрызнуть лимонным соком и положить в них сваренное «в мешочек» остывшее яйцо. На блюдо положить овощной салат с майонезом (см. раздел «Салаты»), на него — фаршированные яйцами помидоры, полить яйца майонезом, украсить зеленью петрушки и свежими или консервированными овощами.

Яйца с помидорами

На 4 порции: 6 яиц, 6—8 помидоров, майонез, молотый черный перец, зеленый лук, соль по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца и вымытые помидоры нарезать кружками. На блюде выложить вперемежку кружки яиц и помидоров в виде веночка, посолить, посыпать перцем, нарезанным зеленым луком и залить майонезом. Украсить помидорами и зеленью петрушки. Подавать с хлебом или картофелем, политым растопленным жиром.

Яйца по-русски

На 4 порции: 4 яйца, 100 г моркови, 100 г яблок, 100 г соленых огурцов, 100 г картофеля, 100 г ветчины или салями, 50 г зеленого горошка, 100 г майонеза.

Отваренные и нарезанные тонкими ломтиками картофель и морковь, зеленый горошек, мелко нарезанные огурцы, ветчину или салями, очищенные и нарезанные кубиками яблоки смешать с половиной

майонеза и хорошо перемешать. Салат выложить на блюдо в виде небольшой горки, сверху положить сваренные вкрутую и разрезанные вдоль яйца и полить оставшимся майонезом. Готовое блюдо украсить нарезанным соломкой красным сладким перцем или кружком помидора, положить вокруг кочанный салат, на него — нарезанные огурцы, редис, лимон, ветчину или салями.

Яйца «Казино»

На 4 порции: *6 яиц, 60 г сливочного масла, 50 г майонеза, горчица на кончике ножа, лимонный сок, 1 банка консервированных сардин в масле, соль по вкусу.*

Сваренные вкрутую яйца очистить, концы срезать, разрезать поперек пополам и вынуть желтки. Масло взбить до образования пены, добавить растертые желтки, соль, горчицу и масло из сардин. Белки заполнить этим фаршем, выложить на небольшое блюдо, полить густым майонезом и украсить сардинами, сбрызнутыми лимонным соком. Украсить зеленью петрушки, ломтиками помидоров, красным сладким перцем или огурцом, нарезанным в виде веера.

Крокеты из яиц

На 4 порции: *6 яиц, 20 г сливочного масла, 20 г муки, 150 мл молока, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. овсяных хлопьев, молотый черный перец, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу.*

4 сваренных вкрутую яйца мелко нарезать, добавить густую бешамель (приготовленную из масла, муки и молока), соль, перец, нарезанную зелень петрушки, нарезанный зеленый лук, сухари, овсяные хлопья и сырое яйцо. Из остывшей массы сформовать небольшие крокеты, запанировать их в муке, яйце и сухарях и в подсолнечном масле или в жире поджарить с двух сторон до золотистого цвета. Подавать с картофелем и овощным салатом.

Яичница на масле с зеленым луком или сыром

На 4 порции: *50—70 г сливочного масла, 8—12 яиц, зеленый лук или сыр, соль по вкусу.*

Сливочное масло растопить, добавить размешанные яйца, посолить и, постоянно помешивая, жарить на медленном огне. Когда яичница превратится в жидкую кашицу, снять с огня, выложить на тарелки и посыпать мелко нарезанным зеленым луком или сыром.

Яичницу можно приготовить на огнеупорном блюде в духовом шкафу и в нем подавать на стол, только тогда ее нужно вынуть из духового шкафа довольно жидкой, поскольку горячей она быстро загустеет.

Яичница с салом, копченым мясом и луком

На 4 порции: *50—80 г сала, 150 г копченого мяса, 50—80 г лука, 8—12 яиц, соль по вкусу.*

Сало нарезать кубиками, растопить, добавить нарезанное копченое мясо, мелко нарезанный лук и протушить все вместе. Затем влить размешанные подсоленные яйца и помешивать, пока яйца не загустеют.

Парижские корзиночки с яичницей

На 4 порции: *8 кружков ветчинной салями, подсолнечное масло.*

Для яичницы: *5 яиц, 5 ст. л. густых сливок, 30 мл подсолнечного масла, 50 г ветчины или копченого отварного языка, соль по вкусу.*

Салями нарезать, не снимая оболочку, кружками толщиной 3—4 мм и на хорошо разогретом подсолнечном масле поджарить. (При поджаривании оболочка стянется, а внутренняя часть вздуется, отчего образуется как бы маленькая корзиночка.) Перевернуть ее и немного поджарить с вздувшейся стороны. На подсолнечном масле из яиц и сливок приготовить яичницу. На теплое блюдо положить слой картофельного пюре, выложить на него наполненные яичницей корзиночки, посыпать их мелко нарезанным языком или ветчиной и украсить свежими или маринованными овощами.

и зеленью петрушки. Если корзиночки подавать как закуску, картофельное пюре не класть, корзиночки разложить на небольших листьях кочанного салата, украсить помидорами или редисом и подавать с хлебом и овощным салатом.

Яичница со сливками

На 4 порции: 20—30 г сливочного масла, 6—8 яиц, 4—6 ст. л. густых сливок, зеленый лук, соль по вкусу

Яйца со сливками и солью взбивать 5—10 минут. На сковороду с растопленным маслом вылить взбитые яйца и, постоянно помешивая, приготовить густую яичницу. Выложить ее на теплую тарелку и посыпать зеленым луком.

Яичница с помидорами и мясом

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 300 г помидоров, 250 г телятины или свинины, 6—8 яиц, молотый черный перец, зеленый лук, соль по вкусу.

Помидоры опустить на 1 минуту в кипяток, снять с них кожицу, нарезать. Половину лука подрумянить в 25 мл подсолнечного масла, положить помидоры и тушить, пока не загустеют. В оставшемся подсолнечном масле обжарить отбитое и посоленное мясо с оставшимся луком. Затем мясо мелко нарезать, добавить к помидорам (вместе с соком от тушения) и немного протушить, чтобы испарилось как можно больше сока. Добавить размешанные яйца, посолить, посыпать перцем и зеленым луком и, постоянно помешивая, приготовить кашеобразную яичницу. Подавать с картофелем и любым салатом.

Яичница с грибами и овсяными хлопьями

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 100—150 г грибов (белые, лисички, шампиньоны), 2 ст. л. овсяных хлопьев, молоко, 6—8 яиц, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Овсяные хлопья за 15 минут до приготовления залить теплым молоком. На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, положить очищенные, вымытые и нарезанные тонкими ломтиками грибы, посолить, поперчить и протушить. Когда грибы будут почти готовы, добавить овсяные хлопья и тушить до готовности грибов (5—8 минут). Влить размешанные подсоленные яйца и, постоянно помешивая, жарить, пока яйца не загустеют. Готовую яичницу посыпать нарезанным зеленым луком. Подавать с овощным салатом и хлебом или с картофелем, тушенным с луком.

Яичница по-испански

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 300 г помидоров, 8 яиц, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле, добавить нарезанные кружками помидоры и тушить 10 минут. 30 г масла растопить, добавить размешанные яйца, посолить, положить зеленый лук и приготовить яичницу. Выложить на теплое блюдо, вокруг разложить жаренные с луком помидоры.

Яичница-глазунья с мясом

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 200 г мяса (телятины, свинины, говядины или птицы), 6 яиц, зеленый лук, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить вымытое и нарезанное кубиками мясо, посолить и тушить до готовности. Затем равномерно распределить мясо по сковороде, аккуратно разбить на него яйца, не повредив желтки, посолить, желтки посыпать мелко нарезанным зеленым луком, накрыть крышкой и запекать в духовом шкафу до тех пор, пока белок не свернется, а желток останется мягким. Подавать с картофелем и любым салатом.

Яичница-глазунья на сале

На 4 порции: 60—80 г сала, 50 г лука, 8 яиц, молотый черный перец, зеленый лук, соль по вкусу.

Растопить нарезанное ломтиками сало, добавить мелко нарезанный лук и подрумянить. Сало и лук равномерно распределить по сковороде и на них аккуратно вылить яйца, не повредив желтки, посолить, поперчить, накрыть крышкой и жарить 4 минуты. (Белок должен свернуться, а желток остаться мягким.) Готовую яичницу посыпать нарезанным зеленым луком. Подавать с картофелем и любым салатом.

Яичница-глазунья с ветчиной

На 4 порции: 30 г сливочного масла, 150 г ветчины, 8 яиц, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Ломтики ветчины поджарить на растопленном масле и перевернуть. На них аккуратно разбить яйца, не повредив желтки, посолить, поперчить и поставить в разогретый духовой шкаф (белок должен затвердеть, а желток остаться мягким). Готовую яичницу посыпать молотым красным перцем. Подавать с салатом или консервированными огурцами и хлебом.

Яичница-глазунья с помидорами и сладким перцем

На 4 порции: 60 г сала, 50 г лука, 250 г помидоров, 3 зеленых сладких перца, 6 яиц, зеленый лук, соль по вкусу.

Растопить нарезанное кубиками сало, добавить мелко нарезанный лук и поджарить. Затем положить вымытые, очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками помидоры, протушить их, накрыв крышкой, а когда сок немного испарится, добавить нарезанный соломкой перец и тушить до готовности. Аккуратно, не повредив желтки, вылить яйца, посолить, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, накрыть крышкой и поставить в разогретый духовой шкаф на 5 минут. Подавать с картофелем.

Яичница-глазунья с овощами

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 150 г разных овощей (морковь, кольраби, зеленый горошек, цветная капуста, савойская капуста), 6—8 яиц, зеленый лук, соль по вкусу.

Овощи очистить, вымыть и нарезать ломтиками. На подсолнечном масле подрумянить нарезанный лук, положить овощи и, не накрывая крышкой, тушить до готовности. На овощи аккуратно разбить яйца, не повредив желтки, посолить, посыпать зеленым луком, накрыть крышкой и жарить 5 минут. Подавать с вареным картофелем, политым жиром.

Яйца, запеченные со сливками

На 4 порции: 60 г сливочного масла, 250 мл густых сливок, 8 яиц, 100 г копченого мяса, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу.

Огнеупорное блюдо хорошо смазать 30 г масла, влить сливки, на них аккуратно разбить яйца, не повредив желтки, посыпать нарезанным копченым мясом (или колбасой) и сухарями, сбрызнуть 30 г растопленного масла, посолить и запекать в духовом шкафу 10—15 минут. Подавать с картофелем и салатом или с солеными огурцами.

Яичница-глазунья с грибами

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г белых грибов или шампиньонов, 4 яйца, зеленый лук, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить очищенные и нарезанные ломтиками грибы, посолить, поперчить, положить тмин, зелень петрушки и тушить до готовности. Затем аккуратно вбить яйца, не повредив желтки, и запекать в духовом шкаф

Готовую яичницу посыпать нарезанным зеленым луком. Подавать с картофелем или картофельным салатом с хреном и помидорами.

Яйца, запеченные с сыром и ветчиной

На 4 порции: 120 г эмментальского сыра, 120 г копченого мяса или ветчины, 4 яйца, 30 г сливочного масла, панировочные сухари, соль по вкусу.

Небольшое огнеупорное блюдо или маленький противень хорошо смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить половину мелко нарезанного сыра, на него — половину копченого мяса. Сверху аккуратно разбить яйца, не повредив желток, так, чтобы они покрыли все мясо. Посолить, положить второй слой сыра, затем — мясо и запекать в горячем духовом шкафу 8—10 минут. Подавать как закуску с салатом из свежих овощей.

Яичница-глазунья пикантная

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г телятины или свинины, 2—3 зеленых стручка перца, 2—4 помидора, 4 яйца, зеленый лук, горчица, соль по вкусу.

На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, положить вымытое и мелко нарезанное мясо, посолить и тушить до готовности. Добавить вымытые и нарезанные ломтиками помидоры, через 5 минут — очищенный, вымытый и нарезанный перец, протушить, добавить горчицу и аккуратно залить яйцами, не повредив желтки. Посолить, накрыть крышкой и тушить 5—7 минут. Готовую яичницу посыпать нарезанным зеленым луком. Подавать с картофелем или отваренным рисом.

Яйца в рисе

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г различных овощей или грибов, 250 г риса, 4 яйца, 1 бульонный кубик, тмин, зелень петрушки, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить нарезанные ломтиками овощи, посолить и протушить. Рис перебрать, залить кипятком и промыть холодной водой. Смешать с овощами, влить горячую воду, положить бульонный кубик, тмин, нарезанную зелень петрушки, посолить и тушить, накрыв крышкой, в духовом шкафу до готовности. Огнеупорное блюдо хорошо смазать жиром, выложить рис, сделать в нем углубления, в которые разбить яйца, не повредив желтки, посолить их, посыпать зеленым луком и перцем и запекать в духовом шкафу до тех пор, пока белок не свернется, а желток не останется мягким. Подавать с томатным соусом.

Яичные омлеты

Прежде чем начать жарить омлет, нужно все подготовить: продукты для омлета, для фарша и блюдо или тарелки для сервировки, которые должны быть теплыми. Фаршируют омлет копченым мясом, печеной либо тушеной телятиной или свининой, мясом тушеной или печеной птицы, фаршем из рыбы, овощей, грибов и сыра. Омлеты можно готовить и на десерт — со свежими или вареными фруктами, джемом, творогом, шоколадной глазурью, взбитыми сливками и т. п. Омлеты подают к столу, свернув или разделив на 4 части.

Приготовление яичных омлетов

1. Яйца хорошо взбить с солью, вылить в сковороду на разогретый жир и, помешивая вилкой от середины к краям, жарить, пока они не начнут понемногу густеть. Затем перестать размешивать, перевернуть и запечь омлет с обратной стороны. На готовый омлет положить фарш, вилкой или лопаткой свернуть в виде рулета, сковороду перевернуть, чтобы омлет выпал на теплую тарелку или на блюдо, смазать его маслом, украсить и сразу подавать к столу.
2. Рыхлые и вкусные омлеты получаются из яиц, размешанных с бешамелью и солью. Для приготовления бешамели на каждые 2 яйца взять 10 г сливочного масла и 10 г муки, хорошо разогреть,

влить 100 мл молока, разбавленного водой, хорошо проварить, посолить и, остывшей, размешать с яйцами.

3. Омлеты, приготовленные только из яиц и соли, достаточно твердые. Намного вкуснее, если к яйцам добавить воду, молоко или сливки. Для приготовления одного омлета нужно 1—3 яйца, а на 1 яйцо — 1 ст. л. жидкости. Готовить так же, как в предыдущем рецепте.

Омлеты с сыром

На 4 порции: *6 яиц, 5 ст. л. густых сливок, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 40—50 г тертого сыра, подсолнечное масло, соль по вкусу.*

Яйца, соль, сливки, муку, растопленное и немного остывшее масло, тертый сыр размешать, поджарить маленькие омлеты и положить друг на друга. Подавать с овощами или картофелем, с салатом.
Второй способ: омлет поджарить с одной стороны, перевернуть, посыпать тертым сыром по всей поверхности или только посередине и два противоположных края загнуть. (Складывать друг на друга не надо.)

Омлет с ветчиной

На 4 порции: *6 яиц, 6 ст. л. сливок, 3 ст. л. муки, 100—150 г ветчины, сливочное масло, соль по вкусу.*

Сливочное масло растопить, всыпать муку, размешать, влить сливки, посолить и добавить взбитые яйца. Обжарить с одной стороны, перевернуть, положить нарезанную ветчину, завернуть с двух противоположных сторон. Подавать с картофелем, политым маслом, и салатом.
Так же можно приготовить омлет с вареной, домашней колбасой, копченым языком, кусочками печеного мяса, с нарезанной салями, сарделькой, тертым сыром или тушеными овощами.

Омлеты с зеленым горошком

На 4 порции: *6 яиц, 3 ст. л. сливок, 100 г зеленого горошка, 50 г сливочного масла, подсолнечное масло или жир, соль по вкусу.*

Яйца хорошо взбить со сливками, растопленным маслом и солью и на разогретом подсолнечном масле поджарить 2 больших или 4 маленьких омлета. Зеленый горошек отварить, отцедить и посыпать им омлеты. Омлеты свернуть треугольниками, положить на теплую тарелку или блюдо, смазать маслом и украсить.

Швейцарский омлет

На 4 порции: *4 яйца, 125 мл сливок, 20 г муки, зеленый лук, соль по вкусу.*

Желтки, сливки, муку, соль и мелко нарезанный зеленый лук хорошо взбить, добавить взбитые в пену белки, размешать. Выложить массу слоем 1 см на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень или на сковороду для блинов и поставить в горячий духовой шкаф на 10 минут. На готовый омлет положить какой-либо фарш, свернуть, положить на теплое блюдо и украсить свежими овощами и зеленью петрушки.

Омлеты с савойской капустой с соцветиями

На 4 порции: *6 яиц, 50 мл сливок, 40 мл подсолнечного масла, зеленый лук, соль по вкусу.*

Для начинки: *150 г савойской капусты с соцветиями, 20 мл подсолнечного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 100 г копченого мяса, соль по вкусу.*

Яйца, сливки, соль и нарезанный зеленый лук хорошо взбить, на разогретом подсолнечном масле поджарить 4 омлета, намазать начинкой, завернуть и сразу подавать.
Для приготовления начинки савойскую капусту с соцветиями протушить в подсолнечном масле, подливая горячую воду, добавить сухари, еще немного подержать на огне и, когда будет готово, добавить нарезанное копченое мясо или ветчину.

Омлет, фаршированный мозгами

На 4 порции: 6 яиц, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 150 мл молока, зелень петрушки, соль по вкусу.
Для фарша: 30 г лука, 350 г телячьих или свиных мозгов, молотый черный перец, соль по вкусу.

Яйца взбить с солью, добавить бешамель, приготовленную из масла, муки и молока, выложить массу слоем 5 мм на хорошо смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу. На омлет положить поджаренные с луком, посоленные и поперченные мозги и поставить в горячий духовой шкаф еще на 3—4 минуты. Готовый омлет свернуть, положить на теплое блюдо и украсить зеленью петрушки. Подавать с салатом.

Фарши для омлетов

Куриный: 200 г печеного или отварного мяса цыпленка или курицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. бешамели (1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки и 50 мл молока), зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из масла, муки и молока сварить однородную бешамель, добавить мелко нарезанное мясо, растопленное масло, соль, перец и нарезанную зелень петрушки. Хорошо перемешать и нафаршировать омлет.

Печеночный: 30 г жира, 20 г лука, 100 г телячьей или свиной печенки, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

На жире подрумянить мелко нарезанный лук, добавить вымытую и нарезанную тонкими ломтиками печенку, посыпать перцем и жарить 7—8 минут, посыпать мукой, разбавить водой или бульоном, дать покипеть, посолить, добавить зелень петрушки и нафаршировать омлет.

Ветчинный: 100 г ветчины, 2 ст. л. густых сливок, 2 ст. л. бешамели (1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки и 50 мл молока).

Из масла, муки и молока сварить однородную бешамель, добавить мелко нарезанную ветчину и сливки, хорошо перемешать и нафаршировать омлет.

Овощной: 30 г жира, 20 г лука, 150 г разных овощей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овощи очистить, вымыть и мелко нарезать или натереть на крупной терке. В разогретый жир положить мелко нарезанный лук, немного поджарить, добавить овощи, посолить и тушить до готовности, подливая горячую воду, чтобы не пригорало. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и горячим фаршем нафаршировать омлет.

Яичные шницели с панировочными сухарями

На 4 порции: 4 яйца, 50 г панировочных сухарей, подсолнечное масло, зелень петрушки, соль по вкусу.

Яйца хорошо взбить с солью, добавить нарезанную зелень петрушки и сухари. Ложкой выкладывать полученную массу в кипящее подсолнечное масло и каждый кусочек в виде шницеля поджарить с двух сторон. Подавать с тушеными овощами.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Заливное

Ингредиенты: 4 л воды, 500 г свиной шкуры, 500 г говядины, 1 телячья нога, 1 свиная ножка, 200 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 80 г лука, 3 ст. л. уксуса, 2—4 белка, молотый черный перец, соль по вкусу.

В холодную воду положить очищенные и вымытые куски свиной шкуры, говядину, разрубленную телячью и свиную ногу и варить на медленном огне 2,5 часа. Затем добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками коренья и лук, приправить уксусом и перцем, посолить и варить еще 1—2 часа. Дать остыть, собрать с поверхности жир. Процедить через чистую, намоченную в горячей воде,

выкрученную и повязанную на большую кастрюлю салфетку. Если бульон не совсем прозрачный, положить взбитые белки, размешанные со 100 мл бульона, довести до кипения, снять с огня и дать отстояться. Затем еще раз процедить через салфетку. Бульон можно использовать сразу или налить его в банки, закрывающиеся герметически, и стерилизовать в течение 10 минут при температуре 100 °С.

Цыпленок в заливном

На 6—8 порций: *2 цыпленка или 1 курица, 200 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, 3 ст. л. уксуса, 150 мл бульона, 1 маленькая цветная капуста, 3 ст. л. зеленого горошка, 2 вареных яйца, зелень петрушки, черный перец горошком, соль по вкусу.*

Цыпленка или курицу вымыть, положить в холодную воду, добавить коренья, лук, соль, перец и варить до готовности мяса. Добавить уксус, снять с огня и дать остыть. Мясо отделить от костей, снять кожу и оставить в прохладном месте. В округлую жестяную форму налить на дно бульон и дать застыть. На него положить по кругу соцветия отваренной цветной капусты, а в центр – отваренный и полностью остывший зеленый горошек. Форму поставить на лед, овощи аккуратно сбрызнуть теплым бульоном и снова оставить застывать. Затем на застывший слой положить нарезанное кусочками мясо, полностью залить теплым бульоном и дать застыть. Выложить на круглое блюдо (перед тем как выкладывать, форму на несколько секунд опустить в горячую воду), положить по кругу нарезанный белок, внутри — меньший круг из раскрошенного желтка, украсить зеленью петрушки и редисом, в середину положить густой майонез, украсить его зеленью петрушки.

Заливное можно готовить из свинины, мяса птицы, потрохов и т. д.
Например:

- из тушенной в луке и остывшей гусиной печенки;
- из копченого или отварного языка (нарезанный кружками язык нанизать на нитку, перекинуть нитку через край формы и, когда язык застынет, аккуратно вытянуть ее);
- из свинины, отваренной с овощами, луком, черным перцем и солью (нарезать свинину маленькими кусочками и положить в форму вместе с овощами);
- из запеченной и нарезанной маленькими кусками утки или гуся без костей и кожи;
- из запеченного и нарезанного небольшими кусками молодого поросенка без костей и шкуры.

Заливные блюда подавать с майонезом или сметаной, которые предварительно посолить, посыпать сахаром и тертым корнем хрена.

Специи к паштету

Ингредиенты: *1 мускатный орех, 6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 5 шт. гвоздики, 30 г горошин белого или черного перца, немного тимьяна (не обязательно), 1/2 ч. л. майорана, 8 можжевеловых ягод, немного имбиря и тмина.*

Все растолочь или перемолоть, просеять через крупное сито и хранить в герметично закрывающейся посуде.

Заливной паштет

На 6—8 порций: *250 г телятины, 250 г свинины, 250 г телячьей печенки, 140 г сала, 2 булочки, 50 г ветчины, 50 г отварного копченого языка, 2 яйца, 1 ст. л. белого вина, 60 г панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Вымытое мясо, печенку, замоченные и отжатые булочки два раза пропустить через мясорубку, добавить нарезанные маленькими кубиками ветчину, язык и 40 г сала, посолить, поперчить, положить яйца, вино, сухари и перемешать. На салфетке разложить тонко нарезанные ломтики оставшегося сала, на него — мясной фарш, салфетку завернуть, чтобы все мясо было как бы обложено салом, салфетку завязать, положить в горячую воду, добавить соль, овощи и варить 2 часа. Паштету дать остыть в воде, в которой он варился. Потом достать, освободить от салфетки и нарезать кружками толщиной 1 см. Положить их на противень и залить подогретым бульоном. Когда бульон полностью застынет, вырезать из него кружки и положить на тонкое блюдо, на котором предварительно раз-

жить овощной или картофельный салат с майонезом. Чуть теплый бульон поместить в кондитерский шприц и на блюде, вокруг кружков, выдавить обрамление. Салат гарнировать нарезанным застывшим бульоном, разложить фигурно вырезанные ломтики лимона и маленькие веточки петрушки.

Заливной паштет из мозгов

На 4 порции: *250 г телячьих или свиных мозгов, 30 г лука, 50 г жира, 1 булочка, 2 яйца, 2 ст. л. сливок, 150 г копченого мяса, 3 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мозги вымыть, очистить от пленок и протушить в жире с мелко нарезанным луком, посолить. Отваренное копченое мясо, замоченную и хорошо отжатую булочку и остывшие мозги пропустить два раза через мясорубку. Добавить желтки, сливки, перец, соль и хорошо перемешать, добавить взбитые белки и сухари. Форму хорошо смазать жиром, посыпать сухарями, положить в нее приготовленную массу, завязать целлофаном и на противне с горячей водой варить 1 час. Вынуть из формы и дать полностью остыть. В чистую форму налить примерно 1 см подогретого бульона, дать застыть, положить на него остывший паштет, залить бульоном и дать хорошо застыть. Затем форму на несколько секунд опустить в горячую воду, быстро перевернуть паштет на блюдо и украсить нарезанным бульоном, зеленью петрушки, огурцом, яйцом, помидорами или редисом. Подавать с овощным салатом или майонезом и хлебом.

Паштет по-домашнему

На 4 порции: *70 г сала, 250 г телячьей или свиной печенки, 30 г лука, 1 1/2 черствой булочки, 2 яйца, специи к паштету, соль по вкусу.*

Сало нарезать тонкими ломтиками, растопить и поджарить на нем нарезанный лук. Печенку вымыть, снять пленки, нарезать кусками и поджарить на сале с луком. Булочки замочить, отжать и вместе с печенкой пропустить через мясорубку. Добавить соль, специи к паштету (на кончике ножа), яйца и хорошо перемешать. Смазать жиром форму для пудинга или кастрюлю, посыпать мукой, заполнить приготовленной массой и готовить на водяной бане 1,5 часа. Вынуть из формы, дать остыть и украсить. Подавать с хлебом.

Паштет из печенки косули со свининой

На 4 порции: *500 г печенки косули или оленя, 50 г сала, 40 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 300 г жирной свинины, 1 булочка, 2 яйца, соль, молотый черный и душистый перец, майоран, мускатный орех по вкусу.*

Сало нарезать маленькими кубиками, растопить, добавить мелко нарезанный лук и поджарить до светло-желтого цвета. Положить нарезанную кусками печенку, свинину, тонко нарезанную морковь, сельдерей, петрушку и протушить, спустя некоторое время долив немного кипятка. В конце приготовления положить соль, перец, майоран, мускатный орех, замоченную и отжатую булочку и дать немного остыть. Пропустить 2 раза через мясорубку, добавить яйца и хорошо перемешать. Небольшую кастрюлю или форму для бисквитов хорошо смазать жиром или выложить ломтиками сала, положить в нее приготовленную массу, накрыть крышкой или целлофаном, прочно перевязать шпагатом, поставить в большую посуду с водой, затем поставить в горячий духовой шкаф и готовить 1,5—2 часа.

Нежный паштет из печенки косули (оленя)

На 4 порции: *500 г печенки косули или оленя, 100 г сала, 40 г лука, 8 ст. л. гусиного или свиного жира, 2 яйца, 2 желтка, лимонная цедра, 1—2 горошины душистого перца, соль, молотый черный перец, мускатный орех, майоран по вкусу.*

Печенку и сало пропустить через мясорубку. Растопить 1 ст. л. жира, подрумянить на нем измельченный лук, смешать с печенкой, добавить гусиный или свиной жир, яйца, желтки, соль, перец, майоран, толченый душистый перец, немного тертого мускатного ореха и хорошо перемешать. Кастрюлю или форму для бисквита выложить ломтиками сала, положить приготовленный фарш,

накрыть крышкой, поставить на противень с водой и в духовом шкафу готовить 1,5—2 часа. Затем форму вынуть из духового шкафа, дать остыть, вынуть паштет. Подавать с хлебом и свежими овощами или как закуску, положив вокруг паштета нарезанный кубиками застывший бульон.

Паштет из зайца (кролика)

На 4 порции: *лопатки, ребра и заячьи потроха, 300—500 г жирной свинины, 50 г сала, 30 г жира, 50 г лука, 100 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 2—3 булочки, 3 яйца, 1/2 ч. л. паштетных специй, панировочные сухари, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Переднюю часть зайца с ребрышками нарезать маленькими кусочками. В растопленное сало положить жир, нарезанные коренья и лук, поджарить, добавить нарезанное мясо зайца, потроха, свинину, посолить и тушить до готовности. Вместе с замоченными и отжатыми булочками и паштетными специями пропустить 2—3 раза через мясорубку. Добавить яйца, хорошо перемешать, еще раз посолить и поперчить, положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму или кастрюлю, накрыть целлофаном, хорошо перевязать, поставить на противень с водой и готовить в духовом шкафу 1,5—2 часа. Дать остыть в воде, вынуть. Остывший паштет хранить в прохладном месте. Подавать с хлебом.

Заливная телятина

На 4 порции: *750 г телячьего бедра, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 2 яйца, черный перец горошком, лавровый лист, немного анчоусной пасты, уксус, соль по вкусу.*

Телятину вымыть, снять пленки, тонко разрезать пластом, отбить, посолить, намазать анчоусной пастой, свернуть рулетом, завернуть в пергаментную бумагу, завязать толстой ниткой и положить в кипящую воду. Добавить нарезанные кружками коренья, лук, черный перец горошком, лавровый лист, соль, уксус и варить на медленном огне 2 часа. Снять с огня и остудить мясо в воде, в которой оно варилось. Вынуть мясо, убрать бумагу и нарезать его ломтиками толщиной 1 см. В продолговатую форму влить 1 см бульона, дать ему застыть, на него разложить фигурно нарезанную вареную морковь (из бульона), огурец и яйца, аккуратно полить теплым бульоном и дать застыть. На застывшие овощи и яйца поставить вертикально кружки мяса, между ними — кружки яйца, все это немного залить бульоном, чтобы закрепить украшение. Дать постоять в прохладном месте. Затем все залить бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто, и оставить застывать. Перед тем как вынимать заливное из формы, опустить ее на несколько секунд в кипяток, ножом быстро отделить от стенок формы и выложить на продолговатое блюдо. Подавать с майонезом и хлебом или пресным печеньем.

Телятина с майонезом

На 4 порции: *750 г телятины (огузок), 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 50 г сала, 50 г копченого мяса или языка, 1 соленый огурец, майонез, лавровый лист, цедра лимона, черный перец горошком, уксус, соль по вкусу.*

Огурец, сало и копченое мясо или язык нарезать тонкими длинными полосками и перетянуть ими мясо, очищенное от пленок. Положить в воду с небольшим количеством уксуса, добавить коренья, лук, перец, соль и варить 2,5—3 часа. Дать мясу остыть в воде, в которой оно варилось. Вынуть, нарезать тонкими кусками, разложить на блюде, украсить нарезанным застывшим бульоном, зеленью петрушки, лимоном и помидорами. Подавать с майонезом.

Салат из отварной говядины

На 4 порции: *750 г вареной говядины из супа, 100 г вареных овощей из супа (морковь, сельдерей, кольраби), 2 вареных белка, 1 консервированный огурец, 20 г лука, 1 помидор, 2—3 ст. л. зеленого горошка, зеленый лук, майонез, уксус, соль по вкусу.*

Говядину и овощи охладить и вместе с белками яиц, сваренных вкрутую, и огурцом нарезать небольшими ломтиками. Добавить нарезанный зеленый лук, помидор и вареный зеленый горошек. Все это залить майонезом, добавить тертый лук, перемешать и поставить в холодильник на

несколько часов. Затем посолить, добавить уксус, можно разбавить бульоном. Готовый салат выложить на круглое блюдо горкой, посыпать нарезанным зеленым луком, украсить небольшими листами кочанного салата, ломтиками помидора и веточками петрушки. Подавать как закуску или на ужин с хлебом.

Печеное мясо с майонезом

На 4 порции: 500 г телятины или свинины (окорок), 40 г жира, 40 г лука.

Мясо посолить и запечь целым куском на жире с нарезанным луком в духовом шкафу. Остывшее мясо нарезать тонкими кусками, разложить на блюде, украсить помидорами, зеленым перцем, вареными яйцами, консервированными огурцами, лимоном, зеленью петрушки и нарезанным застывшим бульоном. Подавать с густым майонезом и белым хлебом или с овощным салатом.

Мясной салат

На 4 порции: 250 г телятины, свиные мозги, 60 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, 2 ст. л. уксуса, 5 горошин черного перца, 100 г копченого мяса, 1 небольшая банка консервированных сардин, 20 мл подсолнечного масла, майонез, соль по вкусу.

Телятину вымыть, снять пленки и отварить в кипящей воде с овощами, луком, солью, перцем и уксусом. Дать остыть в воде, вынуть и нарезать небольшими ломтиками. Свиные мозги очистить от пленок, вымыть и протушить на подсолнечном масле с луком. Копченое мясо и сардины нарезать небольшими ломтиками. Соединить телятину, мозги, копченое мясо и сардины, смешать с майонезом и поставить в холодильник на несколько часов. Затем салат выложить на стеклянное блюдо, украсить нарезанным застывшим бульоном, лимоном, нарезанными в виде веера солеными огурцами, яйцами, зеленью петрушки.

Салат можно приготовить только из мяса (телятины, курятины, свинины), тогда на 4 порции потребуется около 650 г мяса.

Псевдолосось

На 4 порции: 700 г телятины (огузок), 30 г лука, 1 маленькая морковь, 1 маленький корень петрушки, ½ корня сельдерея, 8 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 3 ягоды черники, 1 лавровый лист, 300 мл воды, 100 мл уксуса, 100 мл белого вина, 1—2 анчоуса, 200 мл подсолнечного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Телятину вымыть, удалить пленки и посолить. Коренья нарезать ломтиками, половину положить в эмалированную кастрюлю, на них выложить подготовленную телятину, сверху — остальные овощи. Мясо накрыть дощечкой, положить груз и дать постоять в прохладном месте 3 дня. Воду прокипятить с уксусом, специями и вином, в кипящую воду положить мясо с овощами и варить на медленном огне 2 часа, оставить на сутки в той же воде. Нарезанные очищенные анчоусы или анчоусную пасту, нарезанную зелень петрушки и немного лука протереть через сито или измельчить миксером. Получившейся кашицей намазать вынутое из отвара и обсушенное мясо, положить его в кастрюлю, залить подсолнечным маслом, положить груз и оставить на 2 дня в прохладном месте. Готовое мясо нарезать, положить на блюдо, полить густым майонезом. Подавать с хлебом или выпечкой.

Мясной салат с языком

На 4 порции: 500 г телятины (огузок или оковалок), 100 г ветчины, 1 отварной свиной язык, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, уксус, зелень петрушки или зеленый лук, майонез, черный перец горошком, соль по вкусу.

Телятину вымочить и отварить в воде с добавлением уксуса с овощами, луком, солью и перцем. Дать остыть в воде, в которой она варилась. Мясо вынуть, нарезать ломтиками, так же нарезать отварной язык и ветчину, смешать с майонезом и поставить в холодильник на несколько часов. Затем разложить на блюде и украсить свежими овощами, нарезанной зеленью петрушки или зеленым луком.

Салат из курицы

На 4 порции: 1 курица, 150 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, зелень петрушки и сельдерея, черный перец горошком, соль по вкусу, майонез.

Вымытую курицу отварить с овощами, солью, луком, зеленью и перцем до готовности. Кости удалить, мясо нарезать ломтиками, добавить отваренные и нарезанные ломтиками овощи, охлажденный майонез, по желанию — сметану и поставить в холодильник на некоторое время. Затем положить на блюдо, украсить свежими помидорами, листочками кочанного маринованного салата, маленькими маринованными огурцами или отваренной морковью.

Ветчина с сыром и яйцами в формочках

На 4 порции: 100 г ветчины, 50 г сыра, 60 сливочного масла, 4 яйца, соль по вкусу.

Формочки хорошо смазать жиром, посыпать сухарями, в каждую положить одинаковое количество мелко нарезанной ветчины и сыра. В кастрюлю разбить яйца и, постоянно взбивая их, добавить мягкое масло, посолить. Залить этой смесью ветчину с сыром так, чтобы до верхнего края формочки оставалось 5 мм. Поставить их в широкую посуду, которую примерно до половины высоты формочек залить горячей водой, поместить в разогретый духовой шкаф на 10 минут. Затем формочки достать, вытереть, поставить на поднос, застеленный салфеткой, и сразу подавать к столу.

Суфле из ветчины

На 4 порции: 4 яйца, 80 г сливочного масла, 80 г ветчины, зеленый лук, соль по вкусу.

Ветчину и немного зеленого лука мелко нарезать. Масло взбить венчиком до образования пены, добавить желтки, взбивать еще 10—15 минут, потом положить нарезанную ветчину, зеленый лук, хорошо взбитые белки и соль. Массу разложить в хорошо смазанные жиром и посыпанные сухарями формочки или в небольшое огнеупорное блюдо и запекать 10 минут в духовом шкафу. Формочки вынуть и суфле сразу подать к столу (чтобы блюдо не опустилось) с белой выпечкой, хлебом или гренками.

Вместо ветчины можно использовать тушеную или печеную телятину, мясо птицы, жареные мозги, копченый отварной язык, тушеные грибы и т. п.

Пудинг из телятины (свинины)

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 300 г телятины или свинины (огузок), 20 г жира, 20 г лука, 3—4 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из масла, муки и молока сварить густую бешамель без комочков, снять с огня и, когда немного остынет, добавить желтки и соль и хорошо перемешать. Пропущенное через мясорубку мясо обжарить в жире с луком, перцем и солью до готовности и вместе с хорошо взбитыми белками и сухарями положить в бешамель. Перемешать и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, накрыть крышкой и готовить на водяной бане 1 час. Готовый пудинг оставить на некоторое время в форме открытым, потом переложить на теплое круглое блюдо, сбрызнуть растопленным маслом, вокруг него положить вареные овощи разного цвета (например, цветную капусту, морковь, стручковую фасоль) и все слегка полить растопленным маслом. Вместо овощей можно подавать пудинг с голландским, горчичным, сливочным, татарским соусом либо с майонезом.

Куриный пудинг с бешамелью

На 4 порции: 60 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 150—200 г вареного, тушеного или печеного куриного мяса, 1 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Растопить 30 г масла, добавить муку, хорошо разогреть, залить теплым молоком и сварить густую бешамель без комков, дать немного остыть. Добавить желтки, соль, нарезанную зелень петрушки, пропущенное через мясорубку мясо, хорошо взбитые белки и сухари. Переложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой, поставить на водяную

баню и готовить на медленном огне в течение часа. Во время приготовления подливать кипяток, чтобы форма была погружена примерно на $^2/_3$ в воду.

Готовый пудинг снять с водяной бани, открыть, дать постоять 5 минут. Потом аккуратно отделить его ножом от формы, выложить на теплую тарелку или круглое блюдо, смазать растопленным маслом, украсить вокруг кочанным салатом, помидорами, зеленым перцем, зеленью петрушки, солеными огурцами, нарезанными в виде веера, кружками вареного яйца, консервированными грибами. Подавать с овощным салатом или голландским, грибным или татарским соусом.

Пудинг из курицы

На 4 порции: 100 г сливочного масла, 5 яиц, 250—300 г вареного, тушеного или печеного куриного мяса, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Готовить так же, как пудинг из телятины. Подавать с овощным салатом, грибным или татарским соусом как закуску или как отдельное блюдо на обед или ужин.

Ветчинный пудинг с картофелем

На 4 порции: 90 г сливочного масла или твердого жира, 3 яйца, лук-резанец, 120 г ветчины, 100 г вареного картофеля, соль по вкусу.

Готовить так же, как пудинг из телятины. Подавать с горчичным, голландским соусом, соусом из хрена или со шпинатом как закуску либо как отдельное блюдо на обед или ужин.

Ветчинный пудинг с бешамелью

На 4 порции: 30 г сливочного масла, 30 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 100 г ветчины, соль по вкусу.

Готовить так же, как пудинг из телятины.

Пудинг из мозгов

На 4 порции: 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 250 г телячьих или свиных мозгов, 30 г сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки, 1 булочка, 50 мл молока, 1 ч. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Готовить так же, как пудинг из телятины. Подавать с овощным салатом или тушеным шпинатом.

Пудинг из печенки

На 4 порции: 250 г говяжьей, свиной или телячьей печенки, 1 большая отваренная картофелина, 30 г лука, 1 яйцо, 10 г манной крупы или панировочных сухарей, чеснок, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу, 30 г сливочного масла.

Печенку пропустить через мясорубку с отваренным в кожуре и очищенным картофелем. Добавить соль, перец, майоран, тертый чеснок, яйцо и манную крупу или сухари. Все хорошо перемешать и положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и готовить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг вынуть из формы и смазать растопленным маслом. Подавать к столу с любым соусом.

Мясная запеканка

На 4 порции: 20 г жира, 20 г лука, 300 г телятины или свинины, 40 г сливочного масла, 3 яйца, ½ черствой булочки, 20—30 г панировочных сухарей, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

Вымытое и очищенное от пленок мясо нарезать маленькими кусками и на жире с луком, солью, молотым красным перцем обжарить до готовности. Остывшее мясо и замоченную и отжатую булочку пропустить через мясорубку, добавить к взбитому с желтками маслу, поперчить, ввести хорошо взбитые белки и всыпать сухари. Положить на смазанное жиром и посыпанное мукой огне-

упорное блюдо и запечь в духовом шкафу до появления золотистой корочки. Подавать с овощным салатом, отварными овощами или голландским соусом.

Крученики с мозгами

На 4 порции: *40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 30 г муки, 1—2 яйца и 80 г панировочных сухарей для панировки, подсолнечное масло для жаренья, соль по вкусу.*

Для фарша: *30 мл подсолнечного масла, 20 г лука, свиные мозги, 2 яйца, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Из масла, муки и молока сварить густую бешамель, посолить, дать остыть, соединить с желтками, добавить хорошо взбитые белки. Разложить слоем 1 см на смазанном жиром и посыпанном мукой противне и запечь до золотистого цвета, положить на него фарш и завернуть рулетом. С противня переложить на доску и дать остыть. Затем нарезать кусками толщиной 1 –1,5 см, запанировать их в муке, яйце и сухарях и поджарить до появления золотистого цвета. Крученики подавать теплыми с майонезом.
Для приготовления фарша вымытые мозги поджарить на подсолнечном масле с луком, посолить, поперчить, добавить яйца и поджарить до загустения яиц.

Мясной хворост

На 4 порции: *8 ломтиков батона, молоко, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, подсолнечное масло для жаренья.*

Для фарша: *200 г свинины, 30 мл подсолнечного масла, 1 яйцо, ½ черствой булочки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

С черствого белого батона срезать корку, нарезать его тонкими ломтиками, смочить молоком, с одной стороны положить фарш, смазать яйцом, посыпать сухарями и поджарить на подсолнечном масле до образования золотистой корочки.
Для приготовления фарша мясо без пленок нарезать и обжарить в подсолнечном масле с луком и солью до готовности. Вместе с замоченной и отжатой булочкой пропустить через мясорубку, добавить яйцо, молотый черный перец, нарезанную зелень петрушки и сок от тушения мяса. Подавать с тушеными овощами или с чаем.

Шарики с копченым мясом

На 4 порции: *60 г сала, 3 булочки, 300 г муки, 1 яйцо, 150 г копченого мяса, 20 г жира, 30 г лука.*

Сало нарезать ломтиками, растопить, добавить нарезанные кубиками булочки и подсушить в духовом шкафу. Из муки, яйца и воды приготовить тесто для галушек, добавить в него остывшие булочки и дать постоять. Если тесто будет слишком густым, разбавить его водой. Жирное копченое мясо мелко нарезать. Из теста сформовать шарики, заполнить их мясом и варить в подсоленной воде около 20 минут. Готовые шарики полить жиром со спассерованным в нем луком. Подавать с тушеной квашеной капустой или шпинатом.

Бешамелевый рулет с ветчиной

На 4 порции: *110 г сливочного масла, 80 г муки, 350 мл молока, 4 яйца, 2 ч. л. тертого твердого сыра, соль по вкусу.*

Для фарша: *150—200 г ветчины или копченого отваренного мяса, 2 ч. л. бешамели.*

Растопить 80 г сливочного масла, добавить муку, хорошо подогреть, залить молоком и, постоянно помешивая, сварить густую бешамель без комков, дать ей немного остыть. Положить 2 ст. л. готовой бешамели в ветчинный фарш. В оставшуюся бешамель добавить желтки, соль, тщательно размешать и в конце приготовления положить хорошо взбитые белки. Тесто выложить на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень слоем в 1 см и запечь в горячем духовом шкафу. На готовое

тесто положить горячий фарш, завернуть, переложить на теплое блюдо, смазать растопленным маслом и посыпать тертым сыром. (Вместо ветчинного фарша можно использовать фарш из тушеной телятины, свинины или курицы.) Вокруг рулета положить отварную цветную капусту, разделенную на маленькие соцветия, сбрызнуть ее растопленным маслом и посыпать сухарями. Вокруг капусты разложить дольки помидоров и зелень петрушки.
Для приготовления фарша ветчину или отваренное копченое мясо пропустить через мясорубку и смешать с бешамелью. Если фарш густой, слегка разбавить его кипятком.

Запеканка из блинов

На 4 порции: 650 мл молока, 3 яйца, 250 г муки, соль по вкусу.

Для фарша: 250 г копченого мяса, 2 черствые булочки, 50 г сливочного масла, 3 яйца, соль, молотый черный перец по вкусу.

Из 500 мл молока, 2 яиц, муки и соли приготовить тесто без комков и дать постоять не менее 30 минут. Затем испечь блины. Посуду для запеканки смазать маслом, посыпать тертыми сухарями, на дно положить блин, на него — фарш, затем опять блин, фарш и т. д. Сверху должен быть пустой блин. Залить молоком, размешанным с яйцом, и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Запеканку из блинов подавать с овощами, салатом или соусом.
Для приготовления фарша булочки замочить в воде, отжать и вместе с копченым мясом пропустить через мясорубку. Масло смешать с солью и желтками, добавить ветчину с булочками, молотый черный перец, соль и взбитые белки, хорошо перемешать. (Вместо копченого мяса можно использовать вареную или тушеную телятину, свинину, говядину или мясо кроля.)

Квадратики с ветчиной

На 4 порции: 300 г муки, 4 яйца, 70 г сливочного масла, 300 г копченого мяса, 200 мл сливок, соль по вкусу.

Из муки, яйца и воды приготовить густое тесто, тонко раскатать его, дать немного обсохнуть, нарезать маленькими четырехугольниками, отварить их в подсоленной воде. Вынуть, ополоснуть холодной водой и отцедить. Масло смешать с 3 желтками, добавить мелко нарезанное или пропущенное через мясорубку копченое мясо, сливки, квадратики, хорошо взбитые белки и посолить по вкусу. Выложить на смазанное жиром огнеупорное блюдо и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета. Подавать с соусом из горчицы или хрена.

Кнедлики из булочки с копченым мясом

На 4 порции: 8 черствых булочек, 4 ст. л. муки, 350 мл молока, 2 больших или 3 маленьких яйца, 150—200 г отваренного копченого мяса, 50 г лука, 20 г жира, соль по вкусу.

Булочки нарезать кружками, залить молоком, размешанным с яйцами, и дать постоять 30 минут. Добавить муку, хорошо перемешать, положить отваренное, нарезанное маленькими кусочками копченое мясо и еще раз перемешать. Из теста сформовать маленькие кнедлики (по 4 см) и варить на медленном огне в кипящей подсоленной воде 20 минут. Вынуть, наколоть вилкой и посыпать поджаренным в жире луком. Подавать с тушеной квашеной капустой или шпинатом.

БЛЮДА ИЗ СЫРА

Запеченный хлеб с сыром

На 4 порции: 8 ломтиков батона, 4 ломтика сыра, 2 яйца, 80 г панировочных сухарей, подсолнечное масло, молотый красный перец по вкусу.

Черствый батон нарезать на 8 одинаковых ломтиков толщиной 5 мм, сыр нарезать на 4 ломтика такого же размера, слегка посыпать его перцем и положить каждый ломтик сыра между двумя ломти-

ками батона, крепко прижать, запанировать в размешанных яйцах и сухарях и в кипящем подсолнечном масле поджарить до золотистого цвета. (Чтобы сыр лучше держался в хлебе, можно края сыра смазать белком или взбитым яйцом.) Подавать со шпинатом или с тушеными овощами.

Сыр, жаренный в кляре

На 4 порции: *8 небольших ломтиков сыра (толщиной 1 см), подсолнечное масло для жаренья.*

Для кляра: *200 мл пива, вина или молока, 3—4 ст. л. муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Ломтики сыра опустить в густой кляр и в разогретом подсолнечном масле быстро обжарить с двух сторон до золотисто-желтого цвета.

Сыр, жаренный с ветчиной

На 4 порции: *8 ломтиков сыра, 4 ломтика ветчины, 1 яйцо, 80 г панировочных сухарей, подсолнечное масло.*

Между двумя ломтиками сыра положить ломтик ветчины, крепко прижать, запанировать во взбитом яйце и сухарях (или в кляре) и в разогретом подсолнечном масле быстро обжарить до золотисто-желтого цвета. Подавать с картофельным пюре.

Жареные сырные галушки

На 4 порции: *250 г сыра, 200 г сметаны, 4 яйца, 4 ст. л. муки, ½ ст. л. горчицы, подсолнечное масло, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Тертый сыр смешать с желтками, мукой и сметаной, добавить соль, горчицу и немного перца. Добавить хорошо взбитые белки и чайной ложкой, смоченной в жире, вырезать галушки и жарить их в кипящем подсолнечном масле до золотистого цвета. Когда будут готовы, выложить на пергаментную бумагу, чтобы стек жир. Подавать к вину или с картофельным пюре и овощным салатом.

Жареные сырные фрикадельки

На 4 порции: *2 белка, 100 г тертого сыра, подсолнечное масло, соль по вкусу.*

Белки хорошо взбить, немного посолить, добавить тертый сыр, осторожно перемешать. Ложкой вырезать фрикадельки, опускать в кипящее подсолнечное масло и жарить до золотистого цвета. Готовые фрикадельки выложить на пергаментную бумагу, чтобы стек жир, и запанировать в тертом сыре. Подавать к вину, пиву или чаю.

Фрикадельки из брынзы

На 4 порции: *250 г брынзы, 100 г манной крупы, 150 г панировочных сухарей, 2 яйца, 100—130 г сала, лук-резанец, соль по вкусу.*

Брынзу смешать с яйцами, манной крупой, сухарями и солью. Если тесто слишком густое, добавить воду или молоко. Из теста сформовать фрикадельки величиной с орех, дать постоять в течение часа, затем отварить на медленном огне в подсоленной воде в течение 10 минут. Выложить на теплое блюдо, полить растопленным салом и посыпать нарезанным луком.

Сырные крокеты с манной крупой

На 4 порции: *250 мл воды, 250 мл молока, 30 г жира, 80 г манной крупы, 120 г сыра, 2 яйца, панировочные сухари, подсолнечное масло, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Молоко с водой и жиром довести до кипения; постоянно помешивая, всыпать манную крупу и сварить густую кашу. Когда немного остынет, добавить тертый сыр, яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Сформовать маленькие крокеты, запанировать в тертых сухарях и поджарить в кипящем подсолнечном масле. Подавать с тушеными овощами, тушеным мясом или к чаю.

Фрикадельки из брынзы с копченым мясом

На 4 порции: 200 г брынзы, 100 г манной крупы, 100—150 г копченого мяса, 2—3 яйца, [illegible], 100 г сала, 50 г лука, соль по вкусу.

Брынзу хорошо перемешать с яйцами, добавить мелко нарезанное копченое мясо или ветчину, соль, манную крупу и нарезанную маленькими кусочками и подсушенную в духовом шкафу булочку. Если тесто слишком густое, добавить немного сливок или молока. Из отстоявшегося теста сформовать фрикадельки величиной с орех и отварить в кипящей воде на медленном огне в течение 10 минут. Выложить на теплое блюдо, полить растопленным салом со спассерованным в нем луком.

Сырная запеканка

На 4 порции: 60 г сливочного масла, 70 г муки, 400 мл молока, 4 яйца, 100 г твердого сыра, [illegible] сметаны, соль по вкусу.

В растопленное масло положить муку, хорошо разогреть; постоянно помешивая, добавить теплое молоко, соль и сварить густую бешамель без комков. Когда она немного остынет, добавить тертый сыр, густую сметану, желтки и последними ввести хорошо взбитые белки. Тесто положить на смазанное жиром и посыпанное мукой огнеупорное блюдо и выпекать в духовом шкафу 45 минут. Подавать с кочанным или томатным салатом либо с консервированными огурцами.

Сырные крокеты

На 4 порции: 2 яйца, 200 г сыра, 1 щепотка пищевой соды, мука для панировки, подсолнечное масло для жаренья.

Взбить яйца, добавить тертый нежирный сыр, пищевую соду, перемешать и сформовать крокеты, запанировать их в муке и поджарить до золотистого цвета. Подавать с картофельным пюре или татарским соусом.

Сырный пудинг

На 4 порции: 80 г сливочного масла, 30 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 120 г тертого сыра, соль по вкусу.

Из 30 г масла, муки и молока приготовить густую бешамель без комков, добавить соль, желтки, тертый сыр и последними ввести хорошо взбитые белки. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и готовить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг вынуть, полить растопленным маслом.

Сырный салат

На 4 порции: 350 г сыра, 300 г ветчинной салями или ветчины, 200 г различных вареных овощей, 1—2 яйца, 1 небольшой консервированный огурец, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 ст. л. горчицы, [illegible], лимонный сок.

Сыр, салями, вареные овощи, огурец и белки вареных яиц нарезать небольшими кусочками, смешать с майонезом, сметаной, горчицей, лимонным соком, посолить и поставить в прохладное место на 1 час. Салат подавать на круглом блюде, украсить помидорами, редисом, зеленым перцем, консервированными огурцами, кочанным салатом и зеленью петрушки.

Сырный хворост

На 4 порции: 4 булочки, 120 г сливочного масла, 80 г тертого сыра.

Булочки нарезать ломтиками толщиной 8 мм, с одной стороны смазать маслом, посыпать тертым сыром и немного придавить, чтобы сыр лучше держался. Положить ненамазанной стороной на противень, смазанный маслом, и запекать в горячем духовом шкафу до хрустящей корочки. Подавать к вину или чаю.

Брынза, запеченная в тесте

На 4 порции: *10 маленьких черствых булочек, 500—600 мл молока, 80 г сала или сливочного масла, 200 г брынзы, 50 мл сливок, зеленый лук, соль по вкусу.*

Булочки нарезать, подсушить в духовом шкафу, полить кипящим подсоленным молоком, раскрошить и смешать с брынзой, размешанной со сливками. Положить приготовленное тесто на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и запечь в духовом шкафу. Затем смазать растопленным салом или маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Блины с брынзой

На 4 порции: *250 г муки, 1 яйцо, 10 г дрожжей, молоко, 100 г сметаны, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Для фарша: *250 г брынзы, 150 г картофеля, 1 яйцо, соль, укроп, сливки по вкусу.*

Смешать муку, соль, яйцо, разведенные в холодной воде дрожжи и столько молока и воды, чтобы тесто было полужидким. Дать ему постоять 1 час, а затем испечь блины. Положить в них фарш, сложить вчетверо, выложить на огнеупорное блюдо, залить сметаной с яйцом, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу. Подавать как закуску или как отдельное блюдо.
Для приготовления фарша брынзу смешать с протертым вареным картофелем, солью, яйцом, мелко нарезанным укропом. Если фарш очень густой, добавить немного сливок или молока.

Сырное лакомство

Ингредиенты: *сыр, ветчина, сливочное масло, анчоусная паста, анчоусы или икра.*

Сыр нарезать ломтиками толщиной 5 мм, намазать их анчоусным маслом (сливочное масло смешать с анчоусной пастой), положить ломтик ветчины, который тоже слегка смазать анчоусным маслом, сверху положить ломтик сыра, немного прижать и поставить на некоторое время в холодильник, чтобы анчоусное масло загустело. Затем ломтики сыра с ветчиной нарезать треугольниками или квадратами со стороной 2,5—3 см, сверху положить анчоус или немного икры, проколоть шпажкой или зубочисткой и выложить на блюдо. Подавать с хлебом или печеньем.

Сырные кулечки с ветчинным суфле

На 4 порции: *8 тонких ломтиков сыра.*

Для суфле: *200 г мягкого творога или сливочного сыра, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины, 125 мл взбитых сливок, соль по вкусу.*

Сыр в форме брусочка нарезать очень тонкими ломтиками, свернуть в виде кулечка, положить на круглое блюдо верхушкой в середину, заполнить суфле и украсить помидорами, редисом и зеленью петрушки.
Для приготовления суфле творог или сливочный сыр протереть через сито, положить в хорошо взбитое масло, немного посолить, добавить ветчину, пропущенную 2 раза через мясорубку, и взбитые сливки. Суфле положить в кондитерский шприц и заполнить им сырные кулечки. (Вместо ветчины можно использовать сардины или лосося.)

Сырные оладьи

На 4 порции: *250 г муки, 375 мл молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, 200 г тертого сыра, подсолнечное масло, соль по вкусу.*

Дрожжи развести в холодной воде, добавить теплое молоко, муку, желтки, соль и приготовить полужидкое тесто без комков, оставить его бродить в теплом месте. К перебродившему тесту добавить тертый сыр, хорошо взбитые белки, перемешать и дать немного постоять. На сковороде разогреть подсолнечное масло и поджарить оладьи. Подавать с овощным салатом.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН И КРУП

Овощное ризотто

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 150 г различных овощей, 150 г цветной капусты, 150 г консервированного или мороженого зеленого горошка, 300 г риса, 2 ст. л. томатной пасты, соль, зелень петрушки по вкусу.

Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле, добавить перебранный и запаренный в кипятке рис и обжаривать 5 минут. Затем залить водой или овощным отваром, посолить и в духовом шкафу тушить до готовности. Очищенные и вымытые овощи нарезать маленькими кубиками, цветную капусту разделить на соцветия, отварить все в подсоленной воде. В готовый рис положить отваренные и отцеженные овощи и зеленый горошек (мороженый варить с остальными овощами), мелко нарезанную зелень петрушки, залить томатной пастой, смешанной с водой, и протушить несколько минут.

Овощное ризотто с печенкой (грибами)

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г свиной или телячьей печенки (или печенки птицы), 100 г моркови, 100 г зеленого горошка, 100 г корня сельдерея, 100 г цветной капусты, 300 г риса, соль, зелень петрушки, «Вегета» по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить нарезанную вымытую печенку и протушить. Добавить морковь и сельдерей, нарезанные кубиками, разделенную на соцветия цветную капусту, зеленый горошек и тушить до готовности. Положить перебранный, промытый и запаренный кипятком рис, залить водой, посолить, добавить «Вегету», нарезанную зелень петрушки, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности. (Вместо печенки можно взять 150 г очищенных и нарезанных грибов.)

Ризотто с грибами и савойской капустой

На 4 порции: 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 300 г риса, 250 г савойской капусты, 20 г сушеных грибов, молотый черный перец, «Вегета», соль по вкусу.

Сушеные грибы хорошо промыть и отварить. Воду отцедить, грибы нарезать и поджарить в 40 мл подсолнечного масла с 30 г лука. Савойскую капусту вымыть, отварить в подсоленной воде, дать воде стечь, капусту нарезать. На подсолнечном масле (20 мл) подрумянить мелко нарезанный лук (20 г), добавить перебранный и промытый рис, поджарить, залить водой, в которой варились грибы и савойская капуста, добавить поджаренные грибы и отваренную савойскую капусту, посолить, положить немного перца, при необходимости добавить кипяток, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности.

Рис с фаршированными помидорами

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 280 г риса, 150 г грибов, 150 г различных овощей, 4 помидора, 4 яйца, консервированный зеленый горошек, 20 г сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, тмин, соль по вкусу.

Овощи вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками или ломтиками, цветную капусту разделить на соцветия. Подготовленные овощи и зеленый горошек залить кипятком, полностью погрузив в воду, и варить до готовности. Овощи отцедить, отвар оставить. Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить запаренный и промытый холодной водой рис, очищенные, промытые и нарезанные грибы, посолить, добавить тмин, зелень петрушки, залить овощным отваром, накрыть крышкой и тушить до готовности. К тушеному рису добавить отваренные овощи и поставить в теплое место. Помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить сердцевину, перевернуть и дать соку стечь. Небольшой противень хорошо смазать жиром, выложить на него помидоры, в каждый разбить яйцо, посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки, положить

по кусочку масла и запечь в духовом шкафу в течение 8—10 минут. Горячий рис положить на теплое блюдо, разровнять ножом, выложить на него запеченные помидоры и украсить зеленью петрушки или небольшими вымытыми листами кочанного салата.

Рис, запеченный с сыром

На 4 порции: *40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 250 г риса, 150 г свежих или 20 г сушеных грибов, 150 г твердого сыра, 150 мл сливок, 30 г сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, «Вегета», соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить очищенные, промытые и нарезанные грибы, посолить, положить «Вегету», перец, нарезанную зелень петрушки и поставить тушить. Добавить перебранный, запаренный кипятком и хорошо промытый холодной водой рис и вместе с грибами тушить до готовности. 2 ст. л. сыра натереть и отложить. Огнеупорное блюдо хорошо смазать жиром, выложить на него половину готового риса, на рис положить нарезанный ломтиками сыр, на сыр — оставшийся рис. Рис залить сливками, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу до золотисто-желтого цвета. Подавать с овощным салатом или соусом из каперсов.

Ризотто по-болгарски

На 4 порции: *50 мл подсолнечного масла, 80 г лука, 6 шт. зеленого сладкого перца, 250 г помидоров, 300 г риса, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить очищенный и нарезанный ломтиками сладкий перец, посолить и в течение 15 минут протушить. Затем положить нарезанные помидоры, перебранный, запаренный кипятком и хорошо промытый холодной водой рис, мелко нарезанную зелень петрушки и тушить 5 минут. Залить кипящей водой, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности.

Фаршированные рисовые котлеты

На 4 порции: *200 г риса, 50 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 2 яйца, мука, панировочные сухари, зелень петрушки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Для фарша: *100 г копченого мяса, немного сливок или молока.*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить запаренный кипятком и промытый холодной водой рис, протушить, залить горячей водой, посолить, поперчить и тушить до готовности. Дать немного остыть, положить яйцо, майоран, нарезанную зелень петрушки и хорошо перемешать. Половину этой массы выложить на доску, разровнять ножом, смазать мелко нарезанной ветчиной, смешанной со сливками или молоком, сверху положить оставшийся рис, выровнять и разрезать на равные четырехугольники. Запанировать их в муке, яйце, сухарях и жарить в горячем подсолнечном масле до золотистого цвета. Подавать с овощным салатом или тушеными овощами. (Вместо ветчины для фарша можно использовать жареные грибы или тушеное мелко нарезанное мясо.)

Рисовая запеканка с овощами и грибами

На 4 порции: *40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 200 г различных овощей, 200 г риса, 150 г грибов, 20 г сливочного масла, 20 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, соль, зелень петрушки по вкусу.*

Перебранный, запаренный кипятком и промытый холодной водой рис обжарить на подсолнечном масле с луком и солью, затем смешать с отваренными и нарезанными кубиками овощами и жареными грибами. Хорошо разогреть масло с мукой, залить молоком, разварить и немного остудить, добавить желтки и хорошо взбитые белки. Приготовленный рис смешать с бешамелью, выложить в форму для запеканки и запечь до золотистого цвета. Готовую запеканку посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подавать с томатным соусом или овощным салатом.

Рисовый пудинг с мясом

На 4 порции: 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 150 г риса, 20 г сливочного масла, 20 г муки, [illegible] молока, 2 яйца, 120 г различных овощей, 150 г свинины или телятины, 100 г [illegible] панировочных сухарей, соль по вкусу.

Перебранный, запаренный кипятком и промытый холодной водой рис [illegible] масле с луком. Из масла, муки и молока приготовить бешамель, [illegible] ки, рис, тушеное и нарезанное кусочками мясо и ветчину, [illegible] кубиками овощи, соль, взбитые белки и сухари. Перемешать, полож[illegible] сыпанную сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и [illegible] часа. Готовый пудинг вынуть из формы. Подавать с томатным [illegible] или помидоров.

Крупяная каша с луком

На 4 порции: 250 г крупы, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г жира, 60 г лука, соль по вкусу.

Перебранную крупу промыть и сварить в воде с солью и маслом. Готовую кашу р[illegible] релкам и посыпать поджаренным на жире нарезанным луком. Подавать с ки[illegible] молоком.

Каша с овощами

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 250 г различных овощей, 2 зеленых сладких перца, 350 г помидоров, 250 г крупы, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, положить нарезанные [illegible] ломтиками очищенные овощи (морковь, петрушку, сельдерей, кольраби, савойску[illegible] капусту), нарезанный мелкими ломтиками сладкий перец, посолить, слегка поджари[illegible] много горячей воды, накрыть крышкой и протушить. Затем добавить перебранну[illegible] промытую крупу, соль, нарезанную зелень петрушки, отваренные протертые помидоры[illegible] в духовом шкафу до готовности. Подавать с солеными огурцами или квашеной капусто[illegible]

Каша с грибами и колбасой

На 4 порции: 200 г крупы, 20 г сушеных или 150 г свежих грибов, 100 г колбасы, 40 г жира или 40 мл подсолнечного масла, молотый черный и душистый перец, «Вегета», майоран, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде, отварить и нарезать ломтиками. Водой, в [illegible] рой они варились, залить перебранную, запаренную [illegible] добавить жир и варить до готовности. (Сваренная крупа должна быть сухой, [illegible] ет сильно заливать водой.) В кашу добавить нарезанные [illegible] майоран и нарезанную колбасу или салями. Выложить на смазанный жиром противен[illegible] в духовом шкафу. Подавать с солеными огурцами или свеклой.

Каша с мясом и кольраби

На 4 порции: 300 г свинины, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 150 г крупы, 4—6 шт. маленькой кольраби или 1 большая, 40 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, молотый черный перец, [illegible], соль по вкусу.

Вымытое мясо и лук пропустить через мясорубку, поджарить на горя[illegible] посолить и поперчить. Перебранную и [illegible] готовности. Кольраби очистить, вымыть и нарезать [illegible] и выложить на него слоями кашу, кольраби и [illegible] Посолить, положить кусочки масла, залить молоком, [illegible] шкафу до золотистого цвета. Подавать с овощным [illegible]

Шарики в капусте

На 4 порции: *120 г крупы, 1 яйцо, 250 г говядины или свинины, 20 г лука, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. жира, 1,5 кг квашеной капусты, чеснок, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Хорошо промытую крупу залить горячей водой, посолить и варить до готовности. Добавить пропущенное через мясорубку мясо, лук, перец, майоран, немного тертого чеснока, яйцо, жир и столько сухарей, чтобы шарики не распадались. Сформовать из этой массы шарики, положить в [illegible]ренную, но непрожаренную квашеную капусту, накрыть крышкой и на умеренном огне тушить 30 минут. Затем шарики аккуратно перевернуть и готовить еще 30 минут. Вынуть их, положить на блюдо и поставить его над паром, чтобы шарики не остыли. Капусту продолжить жарить [illegible]ности и подать к шарикам отдельно

Крупяные котлеты

На 4 порции: *120 г крупы, 1 яйцо, лук, 20 мл подсолнечного масла или 20 г сала, 70 г панировочных сухарей, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу, жир*

Для панировки: *50 г муки, 1 яйцо, 80 г панировочных сухарей*

Мелкую крупу сварить с водой и солью до консистенции густой каши. Затем положить перец, ма[illegible]ран, яйцо, тертый лук, подсолнечное масло или растопленное сало. Хорошо перемешать и [illegible] сухарями. Сформовать небольшие котлеты, запанировать в муке, яйце, сухарях и [illegible] и поджарить в горячем подсолнечном масле с двух сторон.

Каша с мясом и савойской капустой

На 4 порции: *50 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 200 г говядины, 200 г савойской капусты, 1 зубок чеснока, 120 г крупы, зеленый лук, тмин, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу*

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить нарезанное кусочками мясо и жарить до готовности. Положить перебранную и промытую крупу и мелко нарезанную савойскую капусту, посолить, приправить перцем, тмином, майораном и чесноком, залить водой [illegible] на медленном огне до готовности. Готовую кашу посыпать нарезанным зеленым луком.

Каша из овсяных хлопьев

На 4 порции: *200 г овсяных хлопьев, 150 мл воды, 50 г сливочного масла или сала, 50 г лука соль по вкусу.*

Овсяные хлопья залить теплой водой, посолить и, постоянно помешивая, варить до мягк[illegible]. Если потребуется, влить немного горячей воды. Готовую кашу положить на блюдо и [illegible]ленным маслом или салом со спассерованным мелко нарезанным луком. [illegible] свежим молоком.

Макароны, запеченные с бешамелью

На 4 порции: *200 г макарон или спагетти, 50 г сливочного масла или сала, 150 г савойской капусты, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, 70 г цветной капусты, 100 г копченого мяса, 30 г сливочного масла и 30 г муки для бешамели, 200 мл овощного отвара, 100 мл молока, 2 яйца, немного сыра, соль по вкусу.*

Макароны отварить, отцедить, нарезать кусочками длиной 1 см и сбрызнуть растопленн[illegible] или салом. Очищенные и вымытые овощи отварить в подсоленной воде, отцедить, мелко [illegible] положить в макароны и все это залить бешамелью. Для ее приготовления масло и муку подогреть, разбавить отваром из овощей и молоком, положить желтки и хорошо взбитые белки, добавить нарезанное отваренное копченое мясо. Массу положить в форму, смазанную жиром, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета.

Котлеты из овсяных хлопьев

На 4 порции: 150 г овсяных хлопьев, 500 мл воды, 30 мл подсолнечного масла или 30 г сала, 30 г лука, 10 г сушеных или 100 г свежих грибов, 150 г салями, 2 яйца, 30 г муки, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, тмин, соль по вкусу.

Из овсяных хлопьев сварить на воде густую кашу. Дать остыть, положить соль, нарезанную зелень петрушки, поджаренный лук, грибы, мелко нарезанную или пропущенную через мясорубку салями, яйцо и сухари. Хорошо перемешать, сформовать небольшие котлеты, запанировать их в муке, яйце, сухарях и поджарить в горячем подсолнечном масле с двух сторон

Гречневая каша

На 4 порции: 250 г гречневой крупы, 750 мл воды, 80 г сала или сливочного масла, соль по вкусу.

Перебранную и промытую гречневую крупу залить небольшим количеством горячей воды (остальную воду добавлять во время варки) и, постоянно помешивая, сварить [illegible] кашу, посолить. Полить растопленным салом и посыпать шкварками [illegible] масло. Подавать с кислым или свежим холодным молоком.

Макароны по-итальянски

На 4 порции: 300 г макарон или спагетти, 50 г сливочного масла, 100 г тертого твердого сыра, 1 ст. л. томатной пасты, 100—150 г копченого мяса, кетчуп, соль по вкусу.

Макароны или спагетти отварить в подсоленной воде, отцедить, положить сливочное масло, тертый сыр, томатную пасту, нарезанное копченое мясо и хорошо перемешать, после чего полить кетчупом.

Запеканка из макарон с мясом

На 4 порции: 300 г свинины, 40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 200 г макарон или спагетти, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. зеленого горошка, 50 мл молока, 50 г сметаны, 2 яйца, зелень петрушки, молотый красный перец, соль по вкусу.

Очищенную и вымытую свинину тушить на подсолнечном масле с луком и перцем до готовности. (Во время тушения подливать к мясу томатную пасту, разведенную водой.) М[illegible] на кусочки длиной 2 см и отварить в подсоленной воде. Готовое мясо мелко нарезать, смешать с макаронами, добавить сок от приготовления мяса и отваренный зеленый горошек. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для запеканки, залить молоком, размешанным со сметаной и яйцами, и запечь в духовом шкафу. Вместо тушеного мяса можно положить в макароны 200—250 г отваренного или копченого мяса.

Острая лапша с томатной пастой

На 4 порции: 250 г муки, 4 яйца, 2 ст. л. томатной пасты, 50 г сала, молотый черный перец, анчоусная паста, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу.

Из муки, 1 яйца и воды замесить густое тесто, раскатать его тонким слоем и нарезать [illegible] лапшу. Отварить ее в подсоленной воде, ополоснуть холодной водой и отцедить. Полить [illegible] ленным салом, смешать с разбавленной томатной пастой, яйцами, [illegible] пастой. Смазать жиром огнеупорное блюдо, посыпать сухарями, положить [illegible] ную лапшу и запечь. Подавать с овощным салатом. (Для приготовления блюда можно [illegible] вать готовую лапшу.)

Котлеты из рожек

На 4 порции: 150 г рожек, 120 г сыра, 4 яйца, подсолнечное масло, зеленый лук, соль по вкусу.

Рожки отварить в подсоленной воде, отцедить, смешать с тертым [illegible] и мелко нарезанным зеленым луком, посолить. Ложкой набирать с[illegible]

солнечное масло, жарить с двух сторон до золотисто-желтого цвета. Подавать с овощным салатом или тушеными овощами.

Оладьи из вермишели

На 4 порции: 160 г вермишели, 100 г отваренного копченого мяса или 2 шпикачки, 50 г сала или 1 ст. л. подсолнечного масла, 3—4 яйца, 60 г муки или панировочных сухарей, 3 ст. л. молока или воды, 3—4 ст. л. тертого сыра, зелень петрушки, соль по вкусу.

Вермишель поломать на маленькие кусочки и отварить в подсоленной воде, промыть холодной водой и отцедить. Выложить на блюдо, смешать с растопленным салом или подсолнечным маслом, посолить, добавить мелко нарезанное мясо, яйца, муку или сухари, молоко, нарезанную зелень петрушки, тертый сыр и хорошо перемешать. Ложкой выкладывать маленькие оладьи на раскаленное подсолнечное масло и с двух сторон жарить до золотистого цвета. Подавать с салатом или тушеными овощами.

Спагетти с сыром

На 4 порции: 250 г спагетти, 50 г сливочного масла, 300 г свинины или баранины, 1 ст. л. подсолнечного масла, ½ маленькой луковицы, 70 г тертого сыра, 1 зубок чеснока, 1 ст. л. томатной пасты или кетчупа, соль, молотый черный перец по вкусу.

Целые или 5—6-сантиметровые куски поломанных спагетти отварить в подсоленной воде. На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить нарезанное маленькими кусочками мясо, посолить, добавить перец, растертый чеснок, томатную пасту или кетчуп и тушить до готовности. Во время тушения подливать горячую воду. В спагетти положить сливочное масло, тушеное мясо и при подаче к столу посыпать тертым сыром.

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибы с яйцами

На 4 порции: 500 г грибов, 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 4—6 яиц, 20 г сливочного масла, 20 г муки, 150 мл молока, зелень петрушки, тмин, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенные и нарезанные грибы поджарить с луком на подсолнечном масле. Посолить, добавить нарезанную зелень петрушки, перец и тмин. Из масла, муки и молока приготовить бешамель без комков. В огнеупорное блюдо положить грибы, на них разбить и вылить яйца так, чтобы желтки остались целыми, сверху все залить бешамелью. Поставить в разогретый духовой шкаф на 10 минут. Грибы подавать к столу теплыми с салатом или картофелем.

Жареные грибы

Ингредиенты: грибы, мука, яйца, панировочные сухари, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Крупные белые грибы или боровики очистить и промыть, нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, запанировать в муке, яйце и сухарях, поджарить до золотистого цвета и посолить. Можно поджарить грибы, окунув их в тесто для блинов, приготовленное из 100—120 г муки, 1 яйца, соли и 150 мл молока. Подавать с татарским соусом и картофелем.

Грибные котлеты

На 4 порции: 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 300 г свежих грибов, 150 г картофеля, 3 яйца, панировочные сухари, мука, зелень петрушки, тмин, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы протушить в подсолнечном масле с луком, солью, перцем, тмином и нарезанной зеленью петрушки до готовности. Мелко нарезать, добавить отваренный и протертый картофель, 2 яйца, со-

тушеных грибов и столько сухарей, чтобы масса была достаточно мягкой. Сформовать небольшие котлеты, запанировать их в муке, яйце и сухарях и поджарить до золотистого цвета с двух сторон. Вместо картофеля можно использовать овсяные хлопья (150 г), которые следует смочить в молоке.

Грибы с бешамелью

На 4 порции: *500 г грибов, 30 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 20 г сливочного масла, 10 г муки, 100 мл молока, 2—3 яйца, зеленый лук, молотый черный перец, «Вегета», соль по вкусу.*

Очищенные грибы нарезать мелкими кусочками и поджарить с луком в подсолнечном масле до готовности. Из масла и муки приготовить белую мучную заправку, разбавить ее молоком, добавить «Вегету» и сварить так, чтобы не было комков. Снять с огня, положить яйца, перец, нарезанный зеленый лук и полить соусом грибы. Прожарить, пока не загустеет, в конце приготовления посолить.

Грибной паприкаш

На 4 порции: *40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 300 г белых грибов, 1/2 ч. л. молотого красного перца, 250 г сметаны, 30 г муки, соль по вкусу.*

Лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить перец, очищенные, промытые и нарезанные тонкими ломтиками белые грибы, посолить и протушить. Когда грибы будут готовы, залить сметаной, смешанной с мукой, проварить и по вкусу посолить, можно немного разбавить водой. Подавать с галушками, макаронами, отваренным рисом или картофельным пюре.

Шарлотка с грибами

На 4 порции: *5 булочек, 300 мл молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г лука, 50 г сушеных или 400 г свежих грибов, 20 мл подсолнечного масла, сыр, зелень петрушки, тмин, соль по вкусу.*

Черствые булочки нарезать кубиками, положить на блюдо и залить теплым молоком, размешанным с желтками, солью, маслом и нарезанной зеленью петрушки, добавить немного тертого сыра. Сушеные грибы замочить в теплой воде, дать настояться, нарезать их и поджарить на подсолнечном масле с луком. Положить грибы к булочкам, перемешать и добавить хорошо взбитые белки. Выложить приготовленную массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и запечь в духовом шкафу. Подавать с салатом.

Фаршированные шампиньоны или белые грибы

На 4 порции: *16—20 крупных шампиньонов или белых грибов.*

Для фарша: *250 г телятины или свинины, 100 г риса, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 100 г тушеных шампиньонов, 1 яйцо, зелень петрушки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.*

Крупные шляпки грибов отрезать у самого ствола, наполнить их фаршем, положить в хорошо смазанное жиром огнеупорное блюдо, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 1 час.
Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить тушеный на подсолнечном масле с луком рис, соль, перец, зелень петрушки, майоран, измельченные тушеные ножки грибов и яйцо.

Картофель, прослоенный грибами

На 4 порции: *1 кг картофеля, 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 500 г грибов, 250 мл сливок, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.*

Картофель, отваренный в кожуре, очистить и нарезать тонкими кружками. Очищенные и промытые грибы протушить на подсолнечном масле с луком, тмином, солью и перцем. Огнеупорное блюдо хорошо смазать жиром, посыпать сухарями и выложить слоями картофель и грибы. Каждый слой картофеля посолить, смазать жиром. (Верхним слоем должен быть картофель.) Полить сливками, размешанными с яйцами и мукой, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу. Подавать с кочанным, томатным, огуречным или другим овощным салатом.

Грибное ризотто

На 4 порции: 50 мл подсолнечного масла, 70 г лука, 500 г свежих грибов, 300 г риса, тертый сыр, зеленый лук, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, «Вегета», соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить очищенные, промытые и мелко нарезанные грибы и протушить. Затем добавить перебранный и хорошо промытый рис, залить водой, посолить, добавить «Вегету», перец, тмин, зелень петрушки и протушить. Готовое ризотто положить на теплое блюдо и украсить тертым сыром, нарезанным зеленым луком и помидорами. Подавать с овощным салатом.

Оладьи с грибами

На 4 порции: 250 г картофеля, 250 г муки, 10 г дрожжей, 2 яйца, 250 мл молока, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 250 г грибов, молотый черный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку или протереть, добавить муку, соль, забродившие дрожжи и желтки, смешанные с молоком. Хорошо перемешать, добавить поджаренные с луком мелко нарезанные грибы, зелень петрушки, перец и хорошо взбитые белки. Если тесто слишком густое, влить немного молока или воды (оно должно быть настолько жидким, чтобы его можно было набирать ложкой и выливать на сковороду). Из хорошо забродившего теста испечь на подсолнечном масле оладьи. Подавать с овощным гарниром.

Грибная запеканка

На 4 порции: 50 г сливочного масла, 50 г муки, 300 мл молока, 3 яйца, 400 г белых грибов, 20 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1 ст. л. панировочных сухарей, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

В растопленное масло положить муку и хорошо разогреть. Постоянно помешивая, влить теплое молоко и сварить густую бешамель без комков. Очищенные и промытые белые грибы нарезать тонкими ломтиками и со спассерованным луком протушить до готовности, приправив солью, перцем и нарезанным зеленым луком. В бешамель положить желтки, хорошо перемешать, добавить тушеные грибы, хорошо взбитые белки и немного сухарей. Тесто положить в смазанное и посыпанное сухарями огнеупорное блюдо и запекать в духовом шкафу 45 минут. Подавать с салатом.

Грибной пудинг

Ингредиенты: 50 г сливочного масла, 4 яйца, 3 булочки, 30 мл растительного масла, 30 г лука, 300 г грибов, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы нарезать тонкими ломтиками и тушить до готовности на растительном масле с луком, солью и перцем. Во время тушения понемногу подливать воду. 1 булочку нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу. 2 булочки замочить в воде, хорошо отжать, смешать с желтками, добавить готовые остывшие грибы, сливочное масло, подсушенную булочку, посолить, положить хорошо взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто положить в хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с теплой водой (вода должна доходить до половины формы) и варить 1 час, при этом в кастрюлю с водой доливать кипяток. Готовый пудинг вынуть и сбрызнуть подсолнечным маслом. Подавать с салатом, соусом или тушеными овощами.

Галушки с грибами

На 4 порции: 1кг картофеля, 250 г муки, 300—400 г свежих грибов, 60 г сала или сливочного масла, 30 мл подсолнечного масла, 40 г лука, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, положить очищенные и промытые грибы, посолить, посыпать молотым черным перцем и тмином и протушить. Очищенный и вымытый картофель натереть на терке или измельчить в блендере, добавить муку, посолить, хорошо перемешать

сформовать галушки и отварить их в кипятке. Готовые галушки вынуть, полить растопленным салом или маслом и смешать с тушеными грибами и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеченные макароны с грибами

На 4 порции: 300 г макарон или рожек, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 200 мл сливок, 400 г грибов, 30 мл подсолнечного масла, 40 г лука, молотый черный перец, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Макароны поломать на маленькие кусочки и отварить в подсоленной воде до готовности. Очищенные и промытые грибы положить в подсолнечное масло с луком, посолить, посыпать перцем, тмином и зеленью петрушки и протушить до готовности. Масло смешать с желтками, добавить отваренные макароны, тушеные грибы, сливки и взбитые белки. Хорошо перемешать, посолить, положить на смазанное жиром и посыпанное сухарями огнеупорное блюдо и запечь в духовом шкафу в течение 30—45 минут. Подавать с салатом.

Белые грибы, запеченные в сметане

На 4 порции: 600 г белых грибов, 80 мл подсолнечного масла, 200 г густой сметаны, 30 г панировочных сухарей, лимонный сок, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы нарезать (маленькие шляпки не разрезать) и на половине подсолнечного масла протушить, посолив и добавив лимонный сок. Огнеупорное блюдо хорошо смазать жиром и посыпать сухарями, положить тушеные грибы, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть оставшимся подсолнечным маслом и запечь в духовом шкафу. Подавать с хлебом или отваренным рисом.

Рис с грибами и овощами

На 4 порции: 2 ст. л. подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г грибов, 150 г различных овощей, 300 г риса, 4 помидора, 4 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы нарезать тонкими ломтиками и протушить до готовности на подсолнечном масле с луком, солью, тмином и перцем. (Во время тушения подливать понемногу воду, чтобы не подгорели.) Когда грибы будут готовы, ⅓ часть отложить. К оставшимся грибам добавить перебранный, запаренный кипятком и промытый холодной водой рис, нарезанные мелкими кубиками овощи. Кроме кореньев, положить разделенную на мелкие соцветия цветную капусту, зеленый горошек и нарезанный кольцами лук-порей. Залить водой и тушить до готовности. Вымыть помидоры, верхушки срезать, удалить сердцевину, помидоры перевернуть и дать стечь соку. На масле приготовить жидкую яичницу, посолив и посыпав нарезанным зеленым луком. Отложенные тушеные грибы разложить в четыре помидора. На смазанное жиром огнеупорное блюдо положить рис с овощами и грибами, сверху — приготовленную яичницу и помидоры и поставить на 5 минут в горячий духовой шкаф. Готовое блюдо украсить веточками петрушки.

ПАШТЕТЫ

Паштет из брынзы

На 4 порции: *80 г сливочного масла или растительного жира, 200 г брынзы, 20—30 г зеленого или репчатого лука, молотый красный перец, сливки, тмин, соль по вкусу.*

Сливочное масло хорошо смешать с брынзой, добавить соль, мелко нарезанный лук, красный перец, тмин и столько сливок, чтобы паштет был мягким. Готовый паштет положить на несколько часов в прохладное место. Затем намазать на куски хлеба и украсить кусочками сладкого перца или помидора. (Вместо сливок в паштет можно добавить молоко.)

Паштет из брынзы с анчоусами

На 4 порции: *150 г сливочного масла или растительного жира, 150 г брынзы, 2—3 небольших анчоуса или анчоусная паста, 20—30 г репчатого или зеленого лука, 1 ч. л. горчицы, молотый красный перец по вкусу.*

Сливочное масло размешать с протертыми анчоусами или анчоусной пастой, брынзой, мелко нарезанным луком, горчицей и перцем. Если паштет окажется слишком густым, развести его сливками

Паштет из брынзы с сардинами и яйцом

Готовить его так же, как паштет с анчоусами, только вместо анчоусов добавить 4—5 консервированных сардин, масло из консервов и мелко нарезанное вареное яйцо.

Паштет из брынзы с копченым мясом

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного жира, 150 г брынзы, 100 г копченого мяса, зеленый или репчатый лук, сливки, соль по вкусу.*

Масло хорошо размешать с брынзой, добавить сливки, мелко нарезанное копченое мясо или ветчину, мелко нарезанный лук и посолить. Если паштет окажется слишком густой, разбавить его йогуртом или молоком.

Паштет из брынзы с помидорами и зеленым сладким перцем

На 4 порции: *80 г сливочного масла или растительного жира, 150 г брынзы, 1 ч. л. горчицы, 1—2 помидора, 1 крупный зеленый сладкий перец, репчатый или зеленый лук, тмин, соль по вкусу.*

Масло хорошо размешать с брынзой, добавить горчицу, тмин, мелко нарезанный лук, мелко нарезанный сладкий перец и очищенные от кожуры мелко нарезанные помидоры. В конце приготовления посолить.

Паштет из брынзы с томатной пастой

На 4 порции: *60 г сливочного масла или растительного жира, 200 г брынзы, 30 г лука, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. томатной пасты, зеленый лук, молотый черный и красный перец, тмин, соль по вкусу.*

К взбитому маслу добавить все перечисленные ингредиенты, хорошо перемешать и дать постоять в прохладном месте.

Сырный паштет

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного жира, 6 ломтиков плавленого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, добавить тертый сыр, измельченное сваренное вкрутую яйцо, немного посолить и при необходимости разбавить сметаной.

Паштет из сыра с плесенью

На 4 порции: 200 г сыра с плесенью, 100 г сливочного масла или растительного жира, 100 г мягкого творога, 1 банка консервированных анчоусов, зелень петрушки, редис.

Сыр и творог натереть на терке или два раза пропустить через мясорубку. Масло взбить, добавить сыр с творогом, остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Намазать на хлеб, украсить [illegible] броды анчоусами, зеленью петрушки и тонкими ломтиками редиса.

Сырный паштет с анчоусной пастой

На 4 порции: 100 г сливочного масла, 200 г мягкого сливочного сыра, 1 ст. л. подсолнечного масла 1 ст. л. анчоусной пасты, 20 г лука или 10 каперсов, 1 огурец, 1 яйцо, зелень петрушки

Масло хорошо взбить, добавить анчоусную пасту, подсолнечное масло, мелко нарезанный лук или нарезанные каперсы, натертый на терке сыр и хорошо перемешать. Намазанные па[illegible] броды украсить кружком сваренного вкрутую яйца, огурцом и веточкой петрушки.

Паштет из плавленого сыра

На 4 порции: 200 г плавленого сыра, 100 г ветчинной колбасы, 1 маленький соленый огурец, ½ ч. л. молотого красного перца, 1 маленький или ½ большого маринованного красного сладкого перца, несколько столовых ложек сливок или 1 ст. л. взбитого масла, 2 ч. л. вустерского соуса, соль по вкусу.

Плавленый сыр натереть на терке, добавить нарезанную мелкими кусочками салями, измельченный маринованный перец, мелко нарезанный огурец, молотый перец, соль, вустерский соус и столько густых сливок или взбитого жидкого масла, чтобы паштет был достаточно мягким и его легко можно было намазать на хлеб или пресное печенье.

Дрожжевой паштет

На 4 порции: 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 150 г дрожжей, 50 г сливочного масла или растительного жира, 2 яйца, молотый черный перец, 1 соленый огурец, горчица, соль по вкусу.

На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить дрожжи и [illegible] пор, пока они не начнут подгорать и не появится запах мяса. Затем добавить яйца и [illegible] яйца не свернутся. Снять с огня, дать остыть, положить масло, соль, молотый черный [illegible] нарезанный соленый огурец и горчицу. Паштет хорошо перемешать и дать постоять в прохла[illegible] месте.

Арлекинский паштет

На 4 порции: 120 г сливочного масла или растительного жира, 50 г тертого сыра, 50 г ветчины, ½ огурца, 1 яйцо, 50 г сухой салями, 2 сардины, 50 г копченого отварного языка, анчоусная паста, соль по вкусу.

В хорошо взбитое масло положить анчоусную пасту, соль, сыр, мелко нарезанные ветчину, салями, язык, сардины, огурец и вареное яйцо. Паштет хорошо перемешать и дать [illegible] месте.

Мясной паштет

На 4 порции: 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 200 г телятины или свинины, [illegible] масла или растительного жира, 1 вареное яйцо, ½ соленого огурца, зеленый лук, анчоусная паста, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить [illegible] мясо и тушить до готовности. Отдельно взбить масло, положить анчоусну[illegible] пущенное через мясорубку мясо с соком от его приготовления и хорошо перемешать. По вкусу

посолить, поперчить и добавить мелко нарезанные огурец, зеленый лук и яйцо. Паштет положить на тарелку или намазать сразу на бутерброды и украсить их.

Паштет из языка

На 4 порции: *250 г отварного копченого языка, 60 г сливочного масла или растительного жира, 1/2 булочки, 3 ст. л. сливок или сметаны*

Отварной копченый язык [illegible] пропустить два раза через мясоруб[illegible] Сливочное масло хорошо взбить [illegible] можно было легко намазывать на хлеб. Бутерброды украсить кружком [illegible] огурца. Вместо булочки можно положить 2 ст. л. бешамели.

Паштет из маринованного мяса

На 4 порции: *500 г телятины, свинины или говядины, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 500 мл воды, 50 мл уксуса, 2—3 крупные сардины, 40 г сливочного масла 1/2 ч. л. горчицы, 1 желток, 50 мл подсолнечного масла, 50 мл сливок, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу*

Вымытое [illegible] очищенное от пленок мясо положить в подсоленную воду, добавить уксус, овощи, лук, перец, лавровый лист и варить до готовности. Отварное и остывшее [illegible] [illegible] маленькими кусочками и порубить ножом. Масло взбить с солью, горчицей, желтком, подсолнечным маслом и сливками, добавить рубленое мясо и мелко нарезанные сардины, в конце приправить уксусом или лимонным соком.

Паштет из мозгов

На 4 порции: *200 г мозгов, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1 ч. л. горчицы, 50 г сливочного масла или растительного жира, зелень петрушки, лимонный сок, соль, молотый черный перец по вкусу*

Промытые и очищенные от пленок мозги протушить на подсолнечном масле со спассерованным луком, посолить, поперчить и дать остыть. Масло хорошо взбить, добавить горчицу, остывшие и протертые мозги, мелко нарезанную зелень петрушки и несколько капель лимонного сока. Паштет будет вкуснее, если в него положить анчоусную пасту или сардины.

Печеночный паштет

На 4 порции: *40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 300 г печенки, 100 г сливочного масла или растительного жира, соль, молотый черный и душистый перец, тмин, мускатный орех по вкусу.*

Телячью или свиную печенку очистить от пленок, вымыть и нарезать небольшими кусками. На подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, добавить печенку и тушить до готовности. Во время тушения подливать кипяток. Как только печенка будет готова, снять крышку, чтобы вода испарилась, а печень немного поджарилась, посолить, посыпать перцем, тмином и мускатным орехом. Приготовленную печенку два раза пропустить через мясорубку и смешать с хорошо [illegible] тым маслом.

Паштет из сардин с яйцами

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного [illegible] сардин, 2 небольших помидора или консервированного [illegible] соль по вкусу.*

Масло взбить в пену, положить сардины [illegible], сбрызнуть маслом из сардин, добавить сваренные вкрутую и измельченные яйца, посолить [illegible] тельно перемешать. Намазанные бутерброды украсить ломтиком помидора или консервированного огурца и сбрызнуть лимонным соком.

Паштет из зеленого лука

На 4 порции: 120 г сливочного масла или растительного жира, 2 яйца, лук-резанец, 2 ст. л. подсолнечного масла или сливок, немного анчоусной пасты.

Хорошо взбить масло и анчоусную пасту, добавить растертые желтки сваренных вкрутую яиц, измельченные белки, подсолнечное масло и много нарезанного зеленого лука. Тщательно перемешать. Намазанные бутерброды украсить кружком редиса.

Полосатые бутерброды

На 4 порции: 80 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сыра, 100 г салями, 1 маленький соленый огурец, 1 ч. л. горчицы, 1 яйцо.

Масло взбить, добавить горчицу, тертый сыр, мелко нарезанную салями, сваренное вкрутую и нарезанное кружками яйцо, нарезанный огурец. С хлеба срезать корку [illegible] кусочками, на которые намазать паштет. Бутерброды положить друг на друга [illegible] придавить и дать застыть в прохладном месте. Застывшие бутерброды нарезать поперек.

Творожный паштет

На 4 порции: 50—70 г сливочного масла, 1 ч. л. горчицы, 300 г творога, 2—4 ст. л. сметаны или молока, 1 небольшой соленый огурец, зеленый лук, соль, молотый красный перец, тмин по вкусу.

Сливочное масло взбить, посолить, положить немного молотого красного перца, тмина, горчицы и протертый творог, перемешать. Если паштет будет слишком густой, разбавить сметаной или молоком. Добавить нарезанный маленькими кубиками соленый огурец и немного зеленого лука. (Вместо огурца можно положить измельченный помидор или зеленый сладкий перец.)

Творожный паштет с овощами

На 4 порции: 100 г сливочного масла или растительного жира, 150 г мягкого творога, 100 г моркови, 100 г редиса, 2 яйца, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сварить вкрутую яйца. Мягкий творог растереть с желтками. Масло взбить, добавить творог, тонко нарезанную молодую морковь, хорошо вымытый и мелко нарезанный редис, мелко нарезанные зеленый лук и зелень петрушки, измельченные белки и посолить. Намазанные бутерброды украсить ломтиком помидора или зеленого перца.

Паштет из копченой рыбы с бешамелью

На 4 порции: 1 большая или 2 маленькие копченые рыбы, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 мл молока, зеленый лук, молотый черный перец.

Копченую рыбу очистить, удалить кости и пропустить со сваренным [illegible] рубку. Из 1 ст. л. масла, муки и молока приготовить бешамель. Масло вз[illegible] бешамель, копченую рыбу, нарезанный зеленый лук [illegible] немного мелко нарезанного соленого огурца. Вместо копченой рыбы можно вз[illegible] или сельдь.

Паштет с сырыми желтками

На 4 порции: 100 г сливочного масла или растительного жира, 3 яйца, горчица, зеленый лук, редис, зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

Масло взбить, добавить сырые желтки и перемешать. Положить соль, мелко нарезанные з[illegible] лук и зелень петрушки, горчицу, измельченные вареные белки и мелко нарезанный редис, [illegible] лимонным соком и дать постоять в прохладном месте.
Белки выложить в смазанную маслом кастрюлю, которую следует накрыть, пост[illegible] кастрюлю с кипятком и держать на огне, пока белки не приготовится.

Паштет томатный

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного жира, 2 яйца, 1 ч. л. томатной пасты, 1 ст. л. сливок, соль по вкусу.*

Сливочное масло хорошо взбить, посолить, положить растертые желтки сваренных вкрутую яиц, измельченные белки, густую томатную пасту и сливки. Хлеб нарезать треугольниками, четырехугольниками или кружками, намазать паштетом и украсить овощами.

Ветчинное масло

На 4 порции: *100 г сливочного масла, 100 г ветчины, зеленый лук, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, положить мелко нарезанную ветчину, мелко нарезанный зеленый лук и [illegible] солить. Чтобы паштет был очень нежным, можно ветчину дважды пропустить через мясору[illegible] и добавить 125 мл взбитых сливок.

Творожный паштет с яйцами

На 4 порции: *80 г сливочного масла или растительного жира, 200 г творога, 2 яйца, укроп, соль, зеленый или репчатый лук, сметана или молоко.*

Сливочное масло взбить, добавить протертый творог, сваренные вкрутую и измельченн[illegible] мелко нарезанный зеленый или репчатый лук, нарезанный укроп, немного посолить, по вкусу разбавить сметаной или молоком и хорошо перемешать.

Паштет из копченой рыбы с майонезом

На 4 порции: *2 крупные копченые рыбы, 1 маленький соленый огурец, 1 яйцо, майонез, горчица.*

В густой майонез положить пропущенную через мясорубку копченую рыбу, нарезанный [illegible] горчицу и сваренное вкрутую и измельченное яйцо. (Вместо копченой рыбы можно взять солен[illegible] лосося или 2 сельди.)

Яичный паштет

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного жира, 4 яйца, зеленый лук, анчоусная паста или сардины, соленый огурец, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, положить сваренные вкрутую и измельченные яйца, соль, мелко нарез[illegible] зеленый лук и немного анчоусной пасты или несколько измельченных сардин. Намазать [illegible] ды и украсить их соленым огурцом или редисом.

Овощной паштет

На 4 порции: *100 г сливочного масла или растительного жира, соль, ½ пучка салата, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, 1 пучок редиса, лимонный сок, 1 ч. л. томатной пасты, 50 г молодой моркови.*

Масло взбить, добавить мелко нарезанные зелень петрушки, зеленый лук, салат, укроп [illegible] редис, немного посолить, положить тертую морковь и томатную пасту, сбрызнуть лимонн[illegible] Если паштет получится слишком густым, разбавить его молоком или сливками.

МИНЬОНКИ, БУТЕРБРОДЫ, СЭНДВИЧЕВЫЕ ТОРТЫ

Миньонки — это маленькие бутерброды на небольших ломтиках булки или хлеба. Также для их приготовления можно использовать соленое печенье. Булки или хлеб нарезать ломтиками толщиной меньше сантиметра, вырезать квадраты со стороной 3,5 см или прямоугольники 3 × 4 см. Соленое печенье должно быть такого же размера. Миньонки намазать различными паштетами или маслом (масло хорошо взбить, разделить на несколько частей и в каждую часть положить различные добавки, например анчоусную пасту, горчицу, вустерский соус, кетчуп, зеленый лук, зелень петрушки, укроп, хрен). На миньонки, намазанные маслом, можно положить маленькие кусочки деликатесов: ветчину, копченый язык, салями, печеное мясо, домашнюю копченую [illegible], сыр, сваренные вкрутую яйца, сардины, анчоусы, икру, соленого лосося, крабов, [illegible], помидоры, зеленый и красный сладкий перец, майонез и суфле. Суфле готовят из взбитого масла, в которое добавляют [illegible] до половины объема) густую бешамель [illegible] основной компонент суфле [illegible] и немного [illegible]. [illegible] суфле могут быть копченое мясо, вареная колбаса, печень или паштет, мозги, [illegible] масле с луком, рыбные консервы и т. п. Все это, перед тем как класть в суфле, нужно мелко [illegible] через мясорубку или протереть через сито. Кусочки деликатесов положить на [illegible] зубочисткой или шпажками. Суфле [illegible] прокалывать или класть под слой масла. В качестве украшения использовать небольшое количество зелени петрушки.

Готовые миньонки следует расположить на плоском блюде или подносе с декоративными бумажными [illegible]. Между миньонками можно положить фаршированные яйца в бумажных мешочках или [illegible] [illegible] отличие от фаршированных яиц, разрезать вдоль, вложить в бумажные мешочки [illegible], а на половинки яиц положить различные мясные или овощные салаты с майонезом, мясным суфле, маленьким ломтиком ветчины. Яйца с закуской проткнуть зубочисткой или шпажкой.

Миньонки с яичницей

На 4 порции: 8 яиц, 4 ст. л. сливок, 40 г сливочного масла или растительного жира, 50 г ветчины, 50 г сыра, 1 сардина, ½ ст. л. томатной пасты или кетчупа, 1 соленый огурец, 50 г зеленого горошка, ½ ст. л. горчицы, 20 г лука или 1 ст. л. нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

Яйца размешать со сливками и солью и, постоянно помешивая, приготовить жидкую яичницу на масле, разделить ее на 4—5 частей. В одну часть добавить мелко нарезанную ветчину, во вторую — тертый сыр и немного горчицы или анчоусной пасты, в третью — растертую или мелко нарезанную сардину и немного измельченного лука. В четвертую положить томатную пасту или кетчуп и мелко нарезанный соленый огурец, в пятую — отваренный свежий или консервированный зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук.

Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см, затем — треугольниками или прямоугольниками шириной 2,5 см и длиной [illegible] вырезать кружки. Каждый [illegible] бумажную салфетку. Украсить [illegible] давить томатную пасту или кетчуп [illegible] немного икры или кусочек сардины, зеленый перец, кусочек помидора, [illegible] ным белым грибом и веточкой петрушки.

Сэндвичевый торт

Для приготовления круглого или квадратного сэндвичевого торта можно использовать [illegible] ный хлеб («кирпичик») или круглый хлеб [illegible] толщиной 1 см. Круглые корж и вырезать по форме [illegible] угольные или квадратные — нарезать по бумажному [illegible] шанным с анчоусной пастой, и лишь потом класть наполнитель [illegible] можно использовать вареные, очищенные [illegible] торта и бока. Для украшения можно использовать вареные, очищенные [illegible] кусочки помидора или редиса и маленькие листочки петрушки. Сэндвичевые торты [illegible] их приготовить из домашнего теста

Для дрожжевого теста: *300 г муки, 25 г дрожжей, 80 г растительного жира, 2 желтка, 250 мл молока, 1/2 ч. л. соли.*

Из указанных ингредиентов приготовить не очень густое тесто, дать подойти. Затем [illegible] доске, посыпанной мукой, положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для [illegible] (диаметром 22 см) и снова дать хорошо подойти. Поставить в хорошо разогретый духовой [illegible]. Когда тесто подрумянится, накрыть влажной бумагой и допечь на меньшем огне. (Температура в духовом шкафу не должна быть слишком низкой, чтобы хлеб не высох.) Готовый хлеб [illegible] в форме на 5 минут, вынуть и, когда полностью остынет, разрезать горизонтально на четыре круга. Твердую корку срезать, а верх сровнять.

Для песочного теста: *400 г муки, 180 г жира (равное количество сливочного масла и растительного жира), 100 г миндаля, 3 желтка, 1 ст. л. холодной воды, 1/4 ст. л. разрыхлителя теста, 1/4 ч. л. соли*

Из указанных ингредиентов приготовить мягкое тесто, чтобы его легко можно было раскатать. Если будет рассыпаться, добавить немного воды, молока или вина. Тесто [illegible] ти и дать постоять в прохладном месте 30 минут. Потом каждую часть раскатать [illegible] му для торта и каждый раскатанный круг отдельно запечь до золотисто-желтого цвета. Остывшее тесто начинить и украсить.

Для слоеного теста: *300 г муки, 120 г растительного жира, 10 г дрожжей, 1 желток, 10 ст. л. молока, соль по вкусу.*

150 г муки смешать с жиром и поставить в прохладное место. Из остальной муки, др[illegible] ка, соли и молока замесить густое тесто и дать ему немного подойти (вначале из дрожжей [illegible] приготовить опару). Тесто раскатать в пласт на доске, посыпанной мукой, положить [illegible] редине раскатанное квадратом тесто с жиром, загнуть края пласта в виде конверта [illegible] и сложить пополам, раскатать оба теста вместе в форме прямоугольника. Сложить втрое по ширине, а потом по длине и оставить, чтобы оно подошло. Потом тесто разделить на четыре части, раскатать его кругами или квадратами, дать подойти и испечь в форме для торта или на противне. Дать остыть и намазать каждый слой начинкой (одного или нескольких видов). Верх и бока смазать маслом, смешанным с анчоусной пастой, небольшим количеством бешамели и посыпать тертым плавленым сыром.

Начинки для сэндвичевого торта

Для ветчинной начинки (на 1 слой): *40 г сливочного масла, 60—70 г ветчины, 1—1 1/2 ч. л. бешамели, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, добавить густую бешамель и мелко нарезанную ветчину. Бешамель при[illegible] товить в расчете на весь торт (на 4 слоя и на бока) из 20 г масла, 20 г муки, 150 мл молока и [illegible] Вместо ветчины можно использовать копченый отварной язык или салями.

Для мясной начинки (на 1 слой): *40 г сливочного масла, 1—1 1/2 ч. л. бешамели, 60—80 г печеного, тушеного или отварного мяса, горчица, томатная паста, кетчуп, несколько капель лимонного сока, 1 ст. л. тертого хрена.*

Масло хорошо взбить, добавить густую бешамель, мелко нарезанное мясо, горчицу, томатную пасту, кетчуп, лимонный сок и тертый хрен.

Для начинки из мозгов (на 1 слой): *100—120 г свиных или телячьих мозгов, 1 ч. л. подсолнечного масла, 20 г лука, молотый черный перец, зелень петрушки, 30 г сливочного масла, 1—1 1/2 ч. л. бешамели, соль по вкусу.*

Вымытые и очищенные от пленок мозги протушить в подсолнечном масле с [illegible] посолить, положить перец и нарезанную зелень петрушки. Дать [illegible] мелко. В начинку можно положить немного грибов, [illegible] нарезать и протушить вместе с мозгами.

[illegible] печеночной начинки (на 1 слой): *150 г тушеной печенки, 30 мл растительного масла, [illegible] бешамели, зеленый лук или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Печенку нарезать кусочками, поджарить в подсолнечном масле с нарезанным луком, посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень и растереть вилкой до образования однородной массы. Дать остыть, смешать с маслом и бешамелью.

Для яичной начинки (на 1 слой): *40 г сливочного масла или растительного жира, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 ½ ст. л. бешамели, лимонный сок, соленый огурец, зеленый или репчатый лук, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить с протертыми желтками, солью и бешамелью. Добавить [illegible] соленый огурец, лук и несколько капель лимонного сока.

Для сырной начинки (на 1 слой): *40 г сливочного масла или растительного жира, 2 ст. л. бешамели, 2 плавленых сырка или 40 г сыра с плесенью, 40 г эмментальского сыра или пармезана, соль по вкусу.*

Сыр натереть на терке и положить в хорошо взбитое масло с бешамелью. По вкусу посолить.

Бутерброды (сэндвичи)

Для приготовления бутербродов используют белый или черный хлеб, сэндвичевый хлеб [illegible] домашней выпечки, маленькие булочки или багеты. Хлеб следует сначала намазать маслом, которое при большом количестве бутербродов нужно разделить на несколько частей и смешать с разными добавками (см. рецепт приготовления миньонок). Все деликатесы, которые используют для приготовления миньонок, подходят и для бутербродов. Различия заключаются только в величине бутербродов и в способе украшения. Миньонки — крошечные бутерброды, а сэндвичи — длиннее (примерно 4×8 см). При сервировке их кладут один на другой или рядом.

Тосты с сыром и ветчиной

На 4 порции: *4 ломтика белого хлеба, 30 г сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика эдамского сыра, кетчуп, зелень петрушки.*

Белый хлеб или батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать их маслом, положить ломтик ветчины, на него — ломтик сыра. Тосты выложить на смазанный жиром противень и в горячем духовом шкафу запекать 10 минут, пока сыр немного не расплавится. Украсить кетчупом и [illegible]

Шотландские хлебцы

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см и запечь до золотисто-желтого цвета в горячем духовом шкафу или на гриле. Запеченные хлебцы намазать яичницей, [illegible] посыпать тертым пармезаном или твердым сыром, положить на них несколько анчоусов, [illegible] зеленью петрушки, помидором, зеленым перцем, огур[illegible] или к чаю.

Хлебцы с копченым языком

Белый или черный хлеб нарезать ломтиками, намазать анчоусным маслом, положить [illegible] ченого отварного языка и украсить нарезанным бульоном из холодца или майонезом.

Женевские хлебцы

Ломтики белого хлеба намазать пропущенной через мясорубку ветчиной, [illegible] Нам[illegible] вированными сардинами, маслом из консервов и с анчоусной пастой.

пать сваренными вкрутую и измельченными яйцами или одну половину ломтиков посыпать растертыми желтками, а другую — измельченными белками. Украсить зеленью петрушки и ломтиками помидора.

Шведские хлебцы

Черный хлеб нарезать ломтиками разной формы, намазать маслом, смешанным с анчоусной пастой, сверху положить сардины, каперсы, кусочки сваренных вкрутую яиц, ломтики соленых огурцов и маринованной свеклы.

СОЛЕНЫЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Соленые мучные изделия подают к чаю или к вину. Чаще всего их готовят из масляного, песочного, [illegible] заварного или дрожжевого теста. В соленые пирожки можно положить начинку из сыра, брынзы или мяса. Из соленого теста готовят различные конвертики и вареники, начиненные мясом или ветчиной.

Дрожжевые брынзовики

Ингредиенты: 300 г муки, 40 мл подсолнечного масла, 1 желток, 10 г дрожжей, молоко, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г картофеля, 1 яйцо, 2—3 ст. л. сливок или молока, укроп, соль по вкусу, 30 г сливочного масла.

В муку положить забродившее дрожжи, соль, желток, подсолнечное масло и такое количество теплого молока, чтобы тесто было достаточно густым. Хорошо замесить тесто, дать подняться, [illegible] тонко раскатать его на доске, посыпанной мукой, вырезать кружки диаметром [illegible] резать ножом на глубину 1 см по направлению к центру на расстоянии примерно [illegible] друга. На кружки положить начинку (только до надреза), а надрезанные края [illegible] давить их. После этого положить на смазанный жиром противень, сбрызнуть [illegible] ным маслом, дать тесту подойти и запечь до золотистого цвета.

Для приготовления начинки картофель, отваренный в кожуре, растолочь, положить раскрошенную брынзу, соль, яйцо, много нарезанного укропа, сливки и перемешать.

Брынзовое печенье

Ингредиенты: 200 г муки, 100 г сливочного масла или растительного жира, 100 г брынзы, сливки, ½ ст. л. разрыхлителя теста, соль по вкусу, яйцо.

Для начинки: 50 г брынзы, 10 г муки.

Масло размешать с мукой, добавить брынзу, соль, разрыхлитель, замесить тесто без комков, в которое при необходимости положить немного сливок (оно не должно быть ни твердым, ни слишком мягким) и оставить в прохладном месте на час. Перед тем как раскатывать, вымесить. Затем раскатать его, как для лапши, края теста подровнять ножом, чтобы оно стало прямо[illegible] на смазанный жиром противень, смазать взбитым яйцом, ножом разрезать [illegible] 2,5—3 см, на каждый квадрат положить начинку из брынзы и муки [illegible] запечь до золотисто-желтого цвета. Готовое печенье оставить в выключенном открытом духовом шкафу подсушиться.

Соленое печенье

Ингредиенты: 300 г муки, 100 г сливочного масла или растительного жира, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. уксуса, 50 мл молока, [illegible] соль по вкусу

На доску положить муку, масло, соль, яйца, разрыхлитель, сметану, уксус и хорошо [illegible] Тесто тонко раскатать и нарезать небольшими квадратиками, положить на проти[illegible] молоком и запечь до золотистого цвета. (Перед выпечкой тесто можно посыпать [illegible] ном.)

Соленые квадратики

Ингредиенты: 600 г муки, 400 г твердого жира, 1 ч. л. соли, 20 г дрожжей, 50 мл молока, [illegible] сахарной пудры, 2 яйца, тмин (мак или сыр), соль по вкусу.

Всыпать в дрожжи сахарную пудру и дать [illegible] молоко, немного муки, хорошо размешать и дать [illegible] растопленный жир, добавить забродившую опару [illegible]

раскатать, смазать размешанным белком, посыпать солью и тмином (маком или сыром), нарезать квадратиками, положить на противень и оставить в теплом месте на 15 минут. Выпекать в разогретом духовом шкафу.

Дрожжевые соленые палочки

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г сливочного масла или растительного жира, 20 г дрожжей, 150—200 мл молока, 1 ч. л. соли, тмин, 1 яйцо.*

На доску насыпать муку, добавить масло, забродившую опару, соль и молоко. Тесто хорошо вымесить, сразу же раскатать его полоской шириной 12 см и высотой 0,5 см, намазать размешанным яйцом, посыпать солью и тмином, ножом нарезать тонкими полосками, положить их на смазанный жиром противень, дать немного подняться и запечь в разогретом духовом шкафу до золотистого цвета.

Тесто можно пропустить через мясорубку со специальной насадкой для теста и полученные полоски выложить поперек противня, смазать яйцом, посыпать солью и тмином, разрезать полоски на две или три части, дать тесту немного подняться и запечь до золотистого цвета.

Соленые крендельки

Ингредиенты: *600 г муки, 200 г сливочного масла или растительного жира, 30 г дрожжей, 200 мл молока, 1 желток, 1/4 ч. л. соли*

Для глазури: *2 ч. л. соли, 2 белка, 2 ч. л. муки.*

В муку положить масло, добавить забродившую опару, желток, соль, молоко и замесить тесто. Накрыть и дать постоять 30 минут. Затем скатать тесто тонким рулетом, нарезать его кусками [illegible] 8—10 см и из каждого сделать крендель. Положить их на противень и полить глазурью. Пере[illegible]печкой дать постоять 20 минут.

Для приготовления глазури белки смешать с солью и мукой.

Русские сушки

Ингредиенты: *3 яйца, 450 г муки, 8 ст. л. сметаны, 1 ч. л. соли, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

На доску насыпать муку, соль, разрыхлитель, добавить яйца и сметану и замесить тесто. (Оно должно быть немного мягче, чем для лапши.) Нарезать его равными кусочками величиной с грецкий орех, каждый кусочек раскатать руками в виде валика и соединить концы. Опустить [illegible] пящую подсоленную воду, дать закипеть, вынуть из воды и положить на смазанный жиром [illegible]вень. (При этом следить, чтобы они на противне остались круглыми.) В горячем [illegible] запечь до золотисто-желтого цвета. Сушки подавать к чаю.

Пирожки с мясом

Для фарша: *350 г свинины, 350 г говядины, 1 небольшая луковица, 50 мл подсолнечного масла, 3 яйца (2 сваренных вкрутую, 1 сырое), молотый черный перец, соль по вкусу.*

Приготовление слоеного дрожжевого теста см. в разделе «Сдоба из слоеного, дрожжевого слоеного и заварного теста». Тесто раскатать слоем 5 мм, нарезать четырехугольниками 7×8 см, на сере[illegible] каждого положить мясной фарш, концы теста соединить, хорошо прижать и выложить на [illegible]вень. (Для того чтобы пирожки не раскрылись, одну сторону смазать белком, а потом при[illegible] другой стороне.) Дать постоять. Поднявшееся тесто смазать желтком, размешанным с неб[illegible] количеством воды, или яйцом и запечь на смазанном жиром и посыпанном мукой противне [illegible]зогретом духовом шкафу.

Для приготовления фарша свинину или говядину пропустить с луком через мясорубку и обж[illegible] под крышкой на сковороде с подсолнечным маслом на медленном огне до готовности. Зате[illegible] раз пропустить через мясорубку со сваренными вкрутую яйцами, посолить, поперчить и смеш[illegible] с сырым яйцом.

Брынзовые палочки

Ингредиенты: 300 г муки, 200 г отваренного картофеля, 200 г жира для выпечки, 200 г брынзы, [illegible], соль по вкусу, ½ пакетика разрыхлителя теста.

На доску просеять муку с разрыхлителем, добавить отваренный в кожуре, очищенный и [illegible] ный картофель, растопленный жир, соль, яйцо и вымесить тесто. Затем на [illegible] раскатать полоску теста шириной 12 см и толщиной менее сантиметра, [illegible] см, посыпать солью и тмином, острием ножа нарезать поперек полоски шириной около 1 см, положить на [illegible] нутый водой противень и в разогретом духовом шкафу запечь до золотистого цвета. Палочки [illegible] давать теплыми к чаю или вину.

Брынзовики из слоеного теста

Для фарша: 250 г брынзы, 200 г вареного или печеного картофеля, 50—100 мл сливок, 1 яйцо, 1 ч. л. растопленного масла, соль по вкусу.

Приготовление слоеного дрожжевого теста см. в разделе «Сдоба из слоеного, дрожжевого слоеного и заварного теста». Поднявшееся тесто раскатать слоем 5 мм, вырезать круги диаметром 8 см, края кругов надрезать по направлению к центру на глубину 1 см на расстоянии 2 см друг от друга. [illegible] редину положить фарш, прикрыть его надрезанными частями теста, немного прижать, [illegible] на противень и дать тесту подняться. Затем смазать взбитым яйцом (только тесто, фарш [illegible]) [illegible] растопленным маслом и запечь в хорошо разогретом духовом шкафу. Подавать к столу теплыми.

Фрикадельки из заварного теста, начиненные брынзой или ветчиной

Ингредиенты: 250 мл воды, 70 г твердого жира, 140 г муки, 3 яйца, соль по вкусу.

Для брынзовой начинки: 80 г сливочного масла, 200 г брынзы, 2 ст. л. бешамели, зеленый лук или укроп, соль по вкусу.

Для ветчинной начинки: 100 г ветчины, 2 ст. л. бешамели, 10 мл взбитых сливок.

В воду положить жир, соль, а когда начнет закипать, всыпать сразу всю муку и, постоянно помешивая, заварить густое тесто, размешивая до тех пор, пока оно не перестанет приставать к ложке. Дать немного остыть и, продолжая размешивать, вбить по одному яйца. Из теста мокрыми руками сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех, положить их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, чтобы не соприкасались, и поставить в горячий духовой [illegible] 8 минут не открывать). Когда фрикадельки поднимутся и будут готовы, температуру снизить и досушить их, чтобы внутри они не были липкими. Запеченные и остывшие фрикадельки разрезать, наполнить брынзовой или ветчинной начинкой и выложить на блюдо. Перед выпечкой их можно смазать яйцом или посыпать сыром.

Для приготовления брынзовой начинки масло [illegible] немного мелко нарезанного зеленого лука или укропа и по вкусу посолить. Если фарш [illegible] густой, добавить немного сливок. Вместо брынзы можно использовать тертый сыр.

Для приготовления ветчинной начинки пропущенную через мясорубку ветчину смешать с [illegible] шей бешамелью и взбитыми сливками.

Лепешки, начиненные брынзой (сыром)

Ингредиенты: 300 г муки, 180 г жира, 2 желтка, 2 ст. л. сливок, соль по вкусу, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г брынзы, 70 г сливочного масла, 2—3 ст. л. сливок, соль по вкусу

В просеянную муку положить жир, немного соли, сливки и желтки. Вымесить [illegible] слоем 5 мм, вырезать лепешки. Одну половину смазать размешанным яйцом [illegible] шкафу до золотистого цвета. Другую — запечь, не смазывая. Готовые [illegible] намазать начинкой, накрыть смазанными лепешками и дать немного постоять.

Для приготовления начинки масло взбить, добавить брынзу или мягкий протертый сыр, немно-го соли и столько сливок, чтобы начинка хорошо намазывалась. В начинку можно положить 2 ст. л. бешамели.

Брынзовые (сырные) лепешки

Ингредиенты: *250 г муки, 180 г жира, 180 г брынзы, 1 яйцо, 1 щепотка разрыхлителя теста, соль, тмин.*

На доску просеять муку, добавить растопленный жир, брынзу, соль, желток и разрыхлитель. Хоро-шо вымешенное тесто раскатать слоем 1 см и вырезать лепешки, смазать их белком, посыпать солью и запечь до золотистого цвета. (Вместо брынзы в тесто можно положить тертый сыр.)

Сливочные соленые лепешки

Ингредиенты: *500 г муки, 200 г жира, 200 мл сливок, 2 яйца, ½ пакетика разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

В муку положить растопленный жир, соль, сливки, 1 яйцо и разрыхлитель. Тесто хорошо вымеси[illegible] раскатать слоем 1 см, вырезать лепешки, намазать их яйцом и запечь до золотистого цвета. Перед выпечкой часть лепешек посыпать маком, другую часть — тмином и солью, остальные — терты[illegible] сыром.

Соленые лепешки с дрожжами

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г жира, 40 г дрожжей, 6 ст. л. молока, соль по вкусу, 1 яйцо.*

В муку положить растопленный жир, соль, забродившую опару на молоке и вымесить тесто. Из теста сформовать гладкий шар, положить его в кастрюлю с холодной водой и оставить там до тех пор, пока тесто посредине не лопнет. Затем его вынуть и обсушить салфеткой. Раскатать слоем 1 см, вырезать лепешки, положить их на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, см[illegible] размешанным яйцом, посыпать солью (тмином, маком или тертым сыром) и запечь в духовом шкафу до золотистого цвета.

Картофельные дужки

Ингредиенты: *200 г картофеля, 200 г муки, 100 г сливочного масла или твердого жира, 1 яйцо, разрыхлитель теста на кончике ножа, тмин, соль по вкусу*

Из очищенного и отваренного картофеля, муки, масла, соли, желтка и разрыхлителя замес[illegible] то, раскатать, сложить втрое, затем еще раз вдвое и положить на 10 минут в прох[illegible] Повторить раскатывание и складывание три раза. Затем раскатать тесто полосой [illegible] и шириной 12 см, смазать белком или яйцом, посыпать солью или тмином, нарезать [illegible] шириной около 2 см, положить в смазанную жиром форму, слегка согнув, и в горячем духо[illegible] шкафу запечь до золотистого цвета.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Перед приготовлением мясо моют целиком, не разрезая. Готовят его четырьмя способами: варка, тушение, запекание и жаренье.

Варка — подготовленное мясо погружают в воду, накрывают крышкой и варят до готовности.

Тушение — мясо поджаривают на жире, подливают горячую воду (на треть), накрывают крышкой и готовят на огне (на плите или в духовом шкафу). Мясо можно тушить большим куском, порционно или нарезанным на более мелкие кусочки. Тушеное мясо сочное.

Запекание — мясо готовят на жире на противне в духовом шкафу или в микроволновой печи. При запекании [illegible] мясо поливают собственным соком и время от времени — водой. Перед запеканием с него не снимают пленки, тогда оно вкуснее и сочнее (особенно телятина).

Жаренье — с мяса всегда снимают пленки, отбивают на влажной доске, жирные края надрезают, [illegible] солят, панируют в муке, подсоленных взбитых яйцах, панировочных сухарях и жарят на горячем жире. [illegible] мясо можно запанировать и в полужидком тесте, приготовленном из муки, яиц, соли и жидкости (вода, [illegible] вино или молоко, при этом используют только один вид жидкости).

Внутренности готовят таким же образом, как и мясо, только солить их надо перед тем, как подавать на стол.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тушеная говядина

На 4 порции: 500 г говядины (огузок), 60 г жира или 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, соль, молотый черный перец по вкусу, панировочные сухари.

Мясо вымыть, снять пленки, нарезать ломтями, отбить, посолить, с одной стороны посыпать панировочными сухарями или мукой и поперчить. С посыпанной стороны быстро поджарить его на жире, перевернуть, положить нарезанный лук, жарить, пока лук не станет золотистого цвета, влить горячую воду и, накрыв крышкой, тушить до готовности, время от времени подливая горячую воду, чтобы не пригорело. Подавать с картофелем, рисом или с любым овощным гарниром.

Говядина с горчицей

На 4 порции: 600 г говядины, 50 мл подсолнечного масла или 50 г жира, 50 г лука, 100 г различных овощей, 1 ст. л. горчицы, 20 г муки, 3 ст. л. сливок, соль по вкусу.

Мясо вымыть, снять пленки, отбить, посолить и поставить тушить целым куском [illegible] масле или жире с нарезанным луком и овощами. Во время приготовления подливать горячую воду и переворачивать. Полуготовое мясо намазать горчицей и тушить до готовности. [illegible] в сок положить муку, размешанную со сливками или молоком, проварить, при необходимости [illegible] разбавить водой, снова положить мясо и протушить. Подавать с мучными кнедликами.

Говядина в сметане

На 4 порции: 500 г говядины (огузок), 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, 1 помидор, 200 г сметаны, 1 ½ ст. л. муки, уксус, соль по вкусу.

Мясо вымыть, очистить от пленок, отбить и посолить. На подсолнечном масле подру[illegible] нарезанный лук, добавить нарезанные тонкими ломтиками морковь, сельдерей, поми[illegible] приготовленное мясо, накрыть крышкой и туши[illegible] томатной пасты. Сверху положить приготовленное мясо, накрыть крышкой и тушить до готовности. ([illegible] испарится, влить кипяток, немного сбрызнуть уксусом и тушить до готовности. [illegible] в пароварке.) Готовое мясо вынуть, в мясной сок положить сметану, [illegible] проварить (если надо, разбавить водой), процедить, овощи протереть в соус. Мясо нарезать, [illegible] ложить на теплое блюдо, а соус налить в соусник. Подавать с отварным рисом, кнедликами, картофельным пюре, лапшой, макаронами или галушками.

Говядина с перцем

На 4 порции: 600 г говядины, 100 г лука, 50 г сливочного масла, ½ ч. л. молотого красного перца, мука, соль по вкусу.

Половину нарезанной луковицы поджарить в растопленном масле до золотистого цвета. [illegible] красным перцем, положить вымытое, очищенное от пленок, отбитое и посыпанное с [illegible] ны мукой мясо (посыпанной стороной [illegible]. Как только оно [illegible], перевернуть и добавить вторую половину нарезанной луковицы. Как только сок испарится, подлить горячей воды [illegible] шить до готовности. Теплое мясо нарезать [illegible]. Подавать с картофелем [illegible] пюре, овощным салатом или тыквенным, фасолевым [illegible] гарниром.

Говядина с зеленым перцем и помидорами

На 4 порции: 60 мл подсолнечного масла или 60 г жира, 60 г лука, [illegible] 4 зеленых сладких перца, 500 г помидоров, соль по вкусу.

Вымытую и очищенную от пленок говядину нарезать кусками и отбить. Нарезанный [illegible] нить в жире, положить мясо и поджарить до золотистого цвета. Посолить, добавить [illegible] и нарезанные кусочками перец и помидоры. Мясо время от времени переворачивать [illegible] тех пор, пока сок не испарится и мясо не будет готово. Чтобы сделать его более [illegible] добавить при тушении немного муки, размешанной с водой. Подавать с картофелем [illegible] или рожками.

Пикантная говядина

На 4 порции: 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 750 г говядины, 30 г му[illegible] ч. л. горчицы, 1 ст. л. брусники, сахар, немного вина, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину вымыть, очистить от пленок, отбить, поперчить, посолить и протушить в жире с луком до готовности. Когда будет готова, снять с огня, вынуть мясо, в сок от тушения добавить муку, поджарить, разбавить водой, добавить горчицу, вино, бруснику и сахар. Дать соку закипеть, [illegible] релить его в отдельную посуду. Мясо нарезать, положить на теплое блюдо, полить приготовленным соусом. Подавать с кнедликами, картофельным пюре или макаронными изделиями.

Спишская говядина

На 4 порции: 500—600 г говядины (огузок), 2 спишские сосиски, 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 1 ч. л. муки, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть теплой водой, очистить от пленок, немного отбить и сделать [illegible] надреза. В эти надрезы вставить сосиски и зубочисткой закрыть их. Посолить, поперчить [illegible] сторон быстро обжарить на жире. Затем положить мелко нарезанный лук, поджарить [illegible] ка намазать горчицей, долить кипятка и тушить до готовности. Во время тушения [illegible] а мясо, не переставая, аккуратно поворачивать (стараясь не проткнуть его, [illegible] и мясо не будет таким вкусным). Готовое мясо вынуть, в [illegible] положить муку, поджарить, влить немного воды, проварить и посолить. Затем [illegible] нарезанное мясо. Подавать с картофелем, картофельным пюре, свекольным салатом [illegible] латом из сельдерея или других овощей либо с манной кашей, салатом из тушеной капусты [illegible] ной каротелью и т. п.

Фрикандо из говяжьего огузка

На 4 порции: 500—600 г говядины (огузок), 2 яйца, 50 мл подсолнечного масла или 50 г жира, 50 г лука, 1 ч. л. муки, вода или отвар из костей и овощей, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, снять с него пленки и немного отбить. Тонким, острым длинным ножом сделать в нем надрезы, вложить в него сваренные вкрутую и очищенные яйца, закрыть надрезы зубочисткой или шпажкой. Нарезанный лук поджарить в жире до золотистого цвета, положить приго[illegible]

ленное мясо, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить до готовности. Во время тушения подливать кипяток или отвар из костей и овощей и мясо постоянно переворачивать (стараться не проткнуть, чтобы из него не вытек сок). Готовое мясо вынуть, сок проварить, положить муку, под жарить, разбавить водой или отваром и процедить. Мясо нарезать, положить на горячее блюдо и полить соком. Подавать с картофельным пюре, запеченным картофелем, овощным салатом, шпи натом, смешанными овощами, тушенными в масле, или с [illegible], тушенной в [illegible]

Говядина с вином

На 4 порции: 600 г говядины, 40 г сала, 50 г копченого мяса, 40 г жира или 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 50 г моркови, 5 сушеных грибов, 5 горошин черного перца, 10 г муки, 50 мл белого вина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Вымытое и очищенное от пленок мясо проколоть в нескольких местах и протянуть через [illegible] шиеся отверстия нарезанное ломтиками сало или копченое мясо (если нет копченого мяса, [illegible] больше сала). На жире и сале подрумянить мелко нарезанный лук, положить подготовленное по соленное мясо, промытые и нарезанные сушеные грибы, перец, накрыть кр[illegible] подливая воду. В почти готовое мясо положить вымытую и нарезанную морковь и протушить вместе. Когда мясо будет готово, вынуть его, образовавшийся при тушении сок посыпать мукой, положить нарезанную зелень петрушки, немного поджарить, разбавить водой, снять с огня и добавить белое вино. Соус процедить и налить в соусник. Мясо нарезать. Подавать с картофельным пюре, картофельными крокетами или с отваренным рисом.

Говядина со знаймовским соусом

На 4 порции: 600 г говядины, 40 г сала, 40 г лука, 80 г различных овощей, 1 соленый огурец, 20 г муки, черный перец горошком, сахарная пудра, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, хорошо отбить и посолить. На сале поджарить нарезанный лук, положить подготовленное мясо, несколько горошин черного перца, накрыть крышкой и тушить. В почти готовое мясо положить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками овощи и тушить до готовности. Добавить нарезанную тонкими ломтиками половину огурца и дать закипеть. Мясо вынуть и поставить в теплое место. В мясном соке размешать муку, проварить; если сок густой, разбавить кипятком, процедить и положить вторую половину мелко нарезанного огурца. Сахарную пудру подогреть на сковороде без воды до коричневого цвета, добавить немного воды, поварить и [illegible] перелить в соусник. Мясо подавать с рисом, отваренными макаронами, рожками или лапшой.

Натуральная вырезка

На 4 порции: 600 г говяжьей вырезки, 80 г сала, 80 г жира или 80 мл подсолнечного масла, 50 г лука, соль, молотый черный перец по вкусу.

Вырезку хорошо вымыть, снять пленки [illegible] нарезанное тонкими длинными ломтиками сало [illegible] жире или подсолнечном масле со всех сторон [illegible] поджарить на жире до золотистого цвета, положить к мясу, влить кипяток или отвар из костей, накрыть крышкой и тушить в хорошо разогретом духовом шкафу [illegible] нуть, нарезать тонкими ломтями, положить вплотную друг к другу на горячее блюдо, обложить картофельным пюре, украсить зеленью, помидорами, лимоном и т. п.

Бифштекс

На 4 порции: 600—750 г говяжьей вырезки, 40 г сливочного масла, 40 г жира или 40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 4 яйца, соль, молотый черный перец по вкусу.

Мясо хорошо вымыть, снять пленки и нарезать ломтями толщиной около 4 см, отбит[illegible] кулаком или деревянным молотком, придать нужную форму, [illegible] Потом по[illegible] маслом, положить друг на друга и поставить в прохладное место на неско[illegible]

жить на сковороду на горячее сливочное масло и жарить с каждой стороны по 4—5 минут, в конце посолить. Мелко нарезанный лук поджарить на жире до золотистого цвета. Готовые бифштексы выложить на горячее блюдо, на каждый положить немного поджаренного лука и яичницу-глазунью из одного яйца.

(Бифштексы с кровью готовят точно так же, только их жарят с каждой стороны всего по 2 минуты.) Подавать с майонезом, татарским соусом, картофельным пюре и кочанным или другим овощным салатом.

Вырезка с овощами

На 4 порции: *750 г говяжьей вырезки, 100 мл подсолнечного масла или 100 г жира, 30 г лука, соль по вкусу.*

Для овощного гарнира: *200 г моркови, 200 г кольраби, 150 г зеленого горошка, 250 г шпината, 1 небольшая головка цветной капусты, 400 г молодого картофеля, 150 г риса, 80 г [illegible] сахар, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Для заправки шпината: *20 г жира, 20 г муки, 10 г лука, 50 мл молока*

Вырезку хорошо вымыть, снять пленки, посолить, отбить и оставить на 1 час. На противень положить половину жира, растопить, положить вырезку и обжарить со всех сторон в течение [illegible] Затем добавить нарезанный лук и оставшийся жир, накрыть крышкой и запекать [illegible] переворачивая, 30 минут. Овощи нарезать, протушить по отдельности в масле с зеленью [illegible] посолить и посыпать сахаром, шпинат сгустить мучной заправкой, картофель нарезать [illegible] фигурным ножом. Готовую вырезку нарезать тонкими ломтями и плотно уложить [illegible] разогретого блюда для мяса. Вокруг разложить тушеные овощи и отварной рис (овощи [illegible] чередовать по цвету), сбрызнуть растопленным маслом.

Вырезка в сливках

На 4 порции: *600 г говяжьей вырезки, 70 г сала, 50 г сливочного масла, 40 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 4 ягоды черники, 30 мл сливок, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, уксус, 1 лавровый лист, 1 горошина душистого перца, тмин, черный перец горошком, соль по вкусу.*

Вырезку хорошо вымыть, снять пленки, положить в кастрюлю, залить подкисленной [illegible] в которой до этого варилась морковь, лук, сельдерей, петрушка, черный и душистый [illegible] вый лист, черника, тмин, и дать постоять в прохладном месте 2 [illegible] дней, при этом [illegible] дневно переворачивать. Затем мясо вынуть, проколоть длинным острым ножом, протянуть сквозь него нарезанное тонкими длинными ломтиками сало. На масле и оставшемся нарезанном сале подрумянить овощи и лук, которые варились в подкисленной воде, положить мясо, со всех сторон обжарить его, влить воду, в которой мариновалось мясо, накрыть крышкой и тушить в течение [illegible] са до готовности. Потом мясо вынуть, в сок влить сливки, размешанные с мукой, прокипятить, процедить через сито и, если соус густой, разбавить кипятком и [illegible]. В готовый соус [illegible] немного разваренного карамельного сахара. Подавать с нежными кнедликами из булочки [illegible] макаронных изделий.

Вырезка с красным вином

На 4 порции: *600 г говяжьей вырезки, 60 мл [illegible] (морковь, корни петрушки, сельдерея, кольраби), 10 г лука, [illegible] 2 ч. л. повидла из шиповника, 1 ч. л. повидла из [illegible] смородины, ½ ч. л. горчицы, лимонный сок, лимонная и апельсиновая цедра, 1 ч. л. муки, соль по вкусу*

Для маринада: *500 мл воды, 1 ч. л. соли, 50 мл уксуса, 5 горошин черного перца, 100 г различных овощей, 40 г лука.*

Вырезку хорошо вымыть, снять пленки, залить холодным маринадом и оставить на 2—4 дня [illegible] хладном месте, при этом ежедневно переворачивая. Потом мясо вынуть, дать маринаду [illegible] горячем жире обжарить со всех сторон в течение 8—10 минут. Добавить свежие овощи [illegible]

из маринада, лук, влить немного маринада, накрыть крышкой и тушить на плите или в духовом шкафу. Когда вырезка станет мягкой, но еще не будет готова, снять крышку и оставить в духовом шкафу еще примерно на час. Готовое мясо вынуть, в мясной сок с овощами влить [illegible] положить повидло из шиповника и смородины, горчицу, лимонный сок, немного тертой лимонной и апельсиновой цедры, муку, размешанную в воде, проваритъ и процедить. [illegible] через сито и положить в процеженный соус, посолить, [illegible] Мясо нарезать ломтиками, выложить на теплое блюдо, сбрызнуть соусом [illegible] занные кружками кнедлики, украсить зеленью петрушки, помидором [illegible] и т. п. Оставшийся соус подогреть, налить в соусник. Подавать [illegible] крупы или картофеля или с поджаренным картофелем.
Для приготовления маринада в холодную воду положить нарезанные ломтиками овощи, [illegible] соль и варить до готовности овощей. Снять с огня, влить уксус и дать маринаду остыть.

Жаркое на луке

На 4 порции: 4 говяжьи отбивные, 3 ст. л. жира или подсолнечного масла, 50 г лука, 40 мл подсолнечного масла для жаренья лука, панировочные сухари, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, снять пленки, отбить, посолить, с одной стороны посыпать мелкими сухарями и [illegible] цем и на хорошо подогретом жире или подсолнечном масле поджарить (класть на жир посыпанной стороной). Мелко нарезанный лук спассеровать на подсолнечном масле [illegible] ложить поджаренное мясо, влить кипяток и тушить до готовности. Положить мясо на теплое блюдо и полить соком. Подавать с картофелем, картофельным пюре, отваренным рисом, тушеной капустой, овощным салатом, компотом из брусники или солеными огурцами.

Жаркое из спинной части по-братиславски

На 4 порции: 4 куска спинной части говяжьей туши, 2—3 ч. л. подсолнечного масла, 40 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, 1 соленый огурец, 200 г сметаны, 1 ч. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, вустерский соус, каперсы, черный перец горошком, соль по вкусу.

Мясо хорошо вымыть, снять пленки, посолить, с одной стороны посыпать мукой и на разогретом подсолнечном масле поджарить сначала с запанированной стороны, потом [illegible] рить с другой стороны. В масле подрумянить мелко нарезанный лук, [illegible] горошин черного перца, влить кипяток и тушить. Морковь и сельдерей [illegible] коренья положить к мясу, тушить до готовности овощей. Вынуть [illegible] ками и отложить. В мясо положить томатную пасту и тушить до готовности [illegible] в сок положить сметану, размешанную с мукой, хорошо проварить, [illegible] водой, процедить, добавить нарезанные морковь [illegible] соленый огурец, каперсы, немного вустерского соуса [illegible] с кнедликами, лапшой, рожками, отваренным рисом [illegible]

Фаршированное жаркое по-киевски

На 4 порции: 4 куска говядины (огузок), 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г сметаны, 2 ст. л. муки, 1 небольшой соленый огурец, соль по вкусу.

Для фарша: 120 г свинины, 1 ч. л. сливочного масла, 20 г лука, 2 ст. л. риса, ½ яйца, соль, майоран, молотый черный перец по вкусу

Вымытые и отбитые куски мяса посолить, на половину куска положить четв[illegible] второй половиной, закрепить зубочистками и тушить на подсолнечном [illegible] тушения подливать воду и переворачивать. Когда мясо будет готово [illegible] сметану, размешанную с мукой, проварить, по вкусу досолить, [illegible] нарезанный маленькими кубиками огурец. В соус опустить мясо [illegible]

его на теплое блюдо, вынуть зубочистки и немного полить соусом. Оставшийся соус налить в соусник. Подавать с картофельным пюре или с хлебом.

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук подрумянить на масле, добавить хорошо промытый рис и протушить. Мясо пропустить через мясорубку, добавить готовый рис, соль, майоран, перец, ½ яйца и хорошо перемешать.

Жаркое с горчицей и томатом

На 4 порции: 600 г говядины, 40 г лука, 50 г жира, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, подсолнечное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Разделить говядину на 4 куска, ополоснуть, очистить от пленок, хорошо отбить, посолить, с обеих сторон намазать тертым луком, посыпать перцем, сбрызнуть подсолнечным маслом, [illegible] на друга и оставить до следующего дня в прохладном месте. Затем обжарить на раскаленном жире, влить воду и дотушить до готовности. Добавить томатную пасту и горчицу, размешанную с водой. Когда мясо будет готово, вынуть его, в сок всыпать муку, при необходимости разбавить водой и прокипятить, затем процедить и полить мясо. Подавать с картофелем, макаронами [illegible] и с овощным салатом.

Жаркое «От Мартина»

На 4 порции: 600 г говядины (спинная часть или вырезка), 60 мл подсолнечного масла или 60 г жира, 40 г лука, 1 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кусочками длиной 3—4 см и толщиной 1 см. На большой сковороде разогреть подсолнечное масло, выложить одним слоем мясо, поперчить и, часто помешивая, жарить 10 минут. Затем добавить томатную пасту, прокипятить. Мясо вынуть, посолить и [illegible]льно поджаренным до золотистого цвета луком. Подавать с картофельным пюре или отвар[illegible] рисом и овощным салатом.

Жаркое с маслом

На 4 порции: 4 куска говядины (спинная часть), 40 г жира, 30 г лука, 4 яйца, 20 г сливочного масла, мука, подсолнечное масло, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо вымыть, очистить от пленок, отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть подсолнечным маслом. Положить куски мяса на небольшое блюдо друг на друга и оставить в прохладном месте на [illegible] Затем посыпать с одной стороны мукой и положить на разогретый жир. Поджаривать сначала с [illegible]сыпанной мукой стороны (4 минуты), потом — с другой стороны (5 минут). Мясо вынуть, на жире от приготовления мяса поджарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, на него аккуратно разбить яйца, посолить, накрыть крышкой и поджарить так, чтобы желтки оставались мягкими. (Яичницу-глазунью можно поджарить и на отдельной сковороде.) [illegible] блюдо, смазать его растопленным маслом, положить [illegible] петрушки, помидорами или огурцами и полить мясным соком [illegible] с картофельным пюре, овощным салатом или татарским соусом.

Жаркое по-восточному

На 4 порции: 4 куска говядины (спинная часть), [illegible] 1 зеленый сладкий перец, 40 г лука, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. [illegible] л. красного вина, 1 зубок чеснока, зелень петрушки, вустерский соус, молотый черный перец, соль по вкусу.

С мяса удалить жир и пленки, вымыть, отбить, посолить и с обеих сторон поджарить в [illegible] жире. Затем мясо вынуть, в образовавшемся мясном жире подрумянить нарезанный лук [illegible] очищенные, вымытые и мелко нарезанные грибы, измельченную зелень петрушки, очищенный от семян и нарезанный соломкой сладкий перец, посолить, положить мясо. Потом добавить томатную пасту, чеснок, черный перец, сбрызнуть вустерским соусом (не обязательно) и тушить до готовности. В конце приготовления посыпать мукой, влить немного воды или отвара из костей и [illegible]

прокипятить и добавить вино. Снять с огня, вынуть мясо и положить на теплое блюдо, полить непроцеженным соком, в котором оно тушилось. Подавать с печеным картофелем или с рисом.

Жаркое на сале

На 4 порции: 500—600 г говядины, 2 ст. л. подсолнечного масла, 50 г сала, 50 г лука, соль по вкусу, [illegible] панировочные сухари.

Мясо ополоснуть чуть теплой водой, очистить от пленок, посолить и отбить. С одной стороны посыпать сухарями, придавить их рукой и на разогретом подсолнечном масле поджарить (сначала с посыпанной стороны, а потом с другой). Сало нарезать ломтиками, растопить, положить нарезанный лук и жарить до золотистого цвета, залить кипятком, [illegible] крышкой и тушить, время от времени переворачивая мясо. Готовое мясо вынуть [illegible] блюдо, сок процедить и полить им жаркое. Подавать с картофелем и тушеной кольраби, тыквой, фасолью или овощным салатом.

Пикантное жаркое

На 4 порции: 500—600 г говядины (спинная нижняя часть), 30 г [illegible] 50 г жира, 50 г корня сельдерея, 40 г лука, 20 г муки [illegible] анчоусная паста, мука, молотый черный перец, соль по [illegible]

Мясо нарезать кусками толщиной 1 см, отбить, протянуть через них ломтики сала, посолить, поперчить, с одной стороны смазать анчоусной пастой, а с другой — посыпать мукой. Подготовленное мясо быстро обжарить на подсолнечном масле: сначала посыпанную сторону, потом перевернуть и добавить нарезанный лук и сельдерей, душистый перец, лавровый лист, поджарить с другой стороны. Затем положить жир, влить немного кипятка, накрыть крышкой и тушить, постоянно переворачивая и подливая отвар из костей или кипяток. Готовое мясо вынуть и отложить, накрыв, чтобы не высохло. В мясной сок добавить муку, поджарить, залить кипятком, прокипятить, процедить и протереть через сито. Мясо положить на теплое блюдо, полить частью соуса, а остаток соуса налить в соусник. Подавать с картофелем или отваренным рисом и кочанным или другим салатом

Жаркое с ветчиной

На 4 порции: 500—600 г говядины, 50 г ветчины, 1 маленькая луковица, 50 мл подсолнечного масла, 3—4 зубка чеснока, 300 г овощей (морковь, корень сельдерея, кольраби), зелень петрушки, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо ополоснуть чуть теплой водой, очистить от пленок, отбить, посолить, немного поперчить и с обеих сторон поджарить на горячем подсолнечном масле. Поджаренное мясо вынуть и отложить. На этом же подсолнечном масле подрумянить нарезанный лук, добавить растертый чеснок, немного тертого мускатного ореха, нарезанные ломтиками овощи, посолить и тушить до готовности, подливая кипяток. Как только овощи будут готовы, добавить нарезанную ветчину и м[illegible] разогреть, затем выложить на теплое блюдо: с одной стороны положить тушеные овощи с мясом, а с другой — тушеный рис или запеченные в жире картофелины, разрезанные на 4 части и посыпанные нарезанной зеленью петрушки.

Ростбиф

На 4 порции: 1 кг говядины (спинная часть), подсолнечное масло, 50 г жира, молотый [illegible] соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, очистить от пленок, удалить жир, отбить, посолить, поперчить, полить подсолнечным маслом и положить в холодильник на 2—4 дня, не забывая переворачивать каждый день. Затем мясо выложить на доску, посыпать мукой (как посыпают мукой тесто) и на сковороде в разогретом подсолнечном масле или жире быстро обжарить с двух сторон. Переворачивать с помощью двух лопаток, а не вилками, чтобы при прокалывании не вытек сок. Поджаренное мясо положить в горячий духовой шкаф и, не накрывая и не подливая воду, запечь в течение 30—60 минут

(Готовый ростбиф должен быть упругим, а не мягким.) На стол подавать целым куском и острым ножом отрезать от него кусочки прямо на блюде. Подавать горячим с различными овощными салатами и картофельным пюре или с майонезом, татарским соусом и картофельным пюре.

Говяжьи отбивные с белыми грибами

На 4 порции: *4 куска говядины (спинная часть), 10 г сушеных или 80—100 г свежих белых грибов, 50 г лука, 50 мл подсолнечного масла, мука, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, с одной стороны посыпать [illegible] сухарями) и на горячем подсолнечном масле поджарить [illegible] стороны). Потом мясо вынуть, а в масло, в котором оно [illegible] лук, поджарить до золотистого цвета, добавить нарезанные [illegible] положить поджаренное мясо, влить кипяток и тушить до готовности. [illegible] жить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать с тушеным рисом и овощным салатом или с салатом из помидоров

Говяжьи отбивные в овощах

На 4 порции: *4 куска говядины, 100 г различных овощей, 50 г лука, 50 мл подсолнечного масла, 20 г муки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Говядину вымыть, очистить от пленок, отбить, посолить, поперчить и положить [illegible] рюлю, перекладывая овощами, нарезанными кружочками, и луком. Последним по [illegible] с луком, придавить и поставить на несколько дней в прохладное место. Затем мясо [illegible] ложить в горячее подсолнечное масло и протушить, часто подливая воду. [illegible] овощи посыпать мукой, поджарить, разбавить водой, протушить, процедить и протереть [illegible]. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом.

Говяжьи крученики с мясным фаршем

На 4 порции: *4 куска говядины (огузок), 30 г сала, 1 небольшая луковица, 1 ч. л. муки, соль по вкусу, 2 ст. л. подсолнечного масла.*

Для фарша: *150 г жирной свинины, 1—2 зубка чеснока, майоран, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.*

Вымытое мясо разрезать на 4 куска, отбить, посолить и поставить в прохладное место, пока готовится фарш. Для фарша использовать более жирное мясо — свинину, которую нужно пропустить через мясорубку, посолить, добавить немного черного и красного перца, майоран и [illegible] чеснок. Фарш хорошо перемешать и разделить на 4 части. На каждый [illegible] порцию фарша, завернуть и заколоть зубочисткой или перевязать ниткой [illegible] рить на горячем подсолнечном масле. Сало нарезать кубиками [illegible] занный лук и поджарить до прозрачности. Крученики положить на сало с луком, влить [illegible] кипятка и тушить до готовности. Затем вынуть, сок сгустить [illegible] разбавить кипятком. Полить крученики соком, подавать с картофелем, салатом из свеклы [illegible] рея, кочанным), с соленым огурцом или квашеной капустой

Говяжьи отбивные с сельдереем

На 4 порции: *4 куска говядины (огузок или спинная часть), 2—3 ст. л. подсолнечного масла, 50 г жира, 40 г лука, 80 г корня сельдерея, мука, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Вымытое и очищенное от пленок мясо отбить, посолить, с одной стороны посыпать [illegible] их сторон поджарить на горячем подсолнечном масле (сначала жарить посыпанную [illegible]). Мелко нарезанный лук поджарить на жире до золотистого цвета, влить кипяток, [illegible] жаренное мясо, накрыть крышкой и тушить. Когда жаркое будет почти готово, добавить [illegible] занный маленькими ломтиками сельдерей и тушить еще 15 минут. Готовое жаркое [illegible]

на теплое блюдо и полить непроцеженным соком с сельдереем. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом.

Охотничьи говяжьи отбивные

На 4 порции: 4 куска говядины, 30 г сала, 60 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 80 г разных овощей, [illegible] черного и 2 горошины душистого перца, черника, 3 ст. л. красного вина, [illegible] рафинада, мука, соль по вкусу.

Вымытые и очищенные от пленок отбивные перетянуть нарезанным тонкими ломтиками салом, посыпать мукой и обжарить на подсолнечном масле до румяной корочки. Отдельно на подсолнечном масле поджарить нарезанный лук, добавить овощи, положить перец, ягоды черники и тушить до готовности. Отбивные вынуть, в мясной сок всыпать муку, посолить и прожарить, овощи протереть, соединить с мясным соком, добавить вино, жженый разваренный сахар и, если соус будет густым, разбавить водой. Подавать с макаронами или нежными кнедликами из булочки.

Говяжьи отбивные с солеными огурцами и горчицей

На 4 порции: 4 куска говядины, 50 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 1 соленый огурец, 60 г различных овощей, 30 г муки, 150 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, очистить от пленок, отбить, посолить, с одной стороны немного поперчить и посыпать мукой. На подсолнечном масле поджарить нарезанные кружками овощи и лук, положить на них мясо, поджарить, влить немного воды и тушить 1 час. Во время тушения подливать воду. В конце приготовления положить половину огурца, нарезанного кружками, и дотушить. Когда мясо будет готово, залить его сметаной, размешанной с мукой. Мясо вынуть, соус разбавить [illegible], процедить, добавить оставшуюся часть огурца, нарезанную кубиками, и немного горчицы, [illegible] соусом мясо.

Псевдокуропатки

На 4 порции: 4 куска говядины, 40 г сала, 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 60 г разных овощей, 3 горошины черного перца, 3 ягоды брусники, 1 горошина душистого перца, 3 ломтика соленого огурца, 10 г муки, 3 ст. л. красного вина, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину протереть влажной салфеткой, хорошо отбить, посолить, немного поперчить и ск[illegible] в виде трубочек, перетянуть их тонкими ломтиками сала и перевязать нитью. На [illegible] масле подрумянить нарезанные овощи и лук, положить мясо, чернику, черный и душистый [illegible] чуть позже — мелко нарезанный соленый огурец. Во время тушения [illegible] В конце приготовления влить кр[illegible] мясо будет готово, в сок насыпать муку и немного прожарить [illegible] вино. Мясо вынуть, соус (если он густой) разбавить, процедить, [illegible] перелить в соусник. Подавать мясо с кнедликами из булочки и сала, с грибами в уксусе или с каким-нибудь салатом.

Говяжий рулет с фаршем из субпродуктов

На 4 порции: 600 г говядины (огузок), 50 мл подсолнечного масла или 50 г жира, 40 г лука, 30 г сала, майоран, соль по вкусу.

Для фарша: 150 г телячьих или свиных субпродуктов, 30 г сала, 30 г жира, 30 г лука, 70 г булочки, 1–2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, отбить, посолить, намазать фаршем, завернуть рулетом или [illegible] колоть зубочистками или обмотать ниткой и на горячем подсолнечном масле быстро обжарить. По[illegible] ложить мелко нарезанный лук, немного поджарить, влить кипяток, [illegible] и тушить до полуготовности. Затем снять крышку, положить тонкие куски сала, посыпать майораном и [illegible]

до готовности в духовом шкафу. Готовый рулет вынуть, зубочистки или нитку удалить. [illegible] немного остынет, нарезать его и полить процеженным мясным соком.

Для приготовления фарша субпродукты и сало отварить, пропустить через мясорубку, [illegible] посыпать перцем, майораном, нарезанной зеленью петрушки, положить замоченную и отжатую булочку, перемешать и поджарить с подрумяненным луком. Потом добавить яйцо и немного сухарей или манной крупы.

Испанские птички

На 4 порции: *600 г говядины (огузок), 1 яйцо, 1 соленый огурец, 60 г сала или 100 г свиной колбасы, 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 1 ч. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Говядину вымыть, разрезать на 4 куска, отбить, посолить, поперчить, на половину каждого к[illegible] положить четвертинку сваренного вкрутую яйца, кусочек соленого огурца, [illegible] кружков колбасы, накрыть второй половиной куска, заколоть зубочисткой [illegible] подсолнечном масле с мелко нарезанным луком тушить до готовности. Готовое [illegible] чистки или нитки удалить, мясной сок сгустить мукой. (Вместо сваренного вкру[illegible] использовать жидкую яичницу, которую намазать на мясо, а на нее положить огурец, сало или колбасу.) Подавать с пюре или овощным салатом.

Разбойничий рулет

На 4 порции: *750 г говядины (огузок), 50 г лука, 50 г сала, 40 г корня сельдерея, 50 г моркови, 1 яйцо, 40 мл подсолнечного масла, 40 г сала и 50 г лука для тушения, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, отбить и посолить. Сало и лук нарезать мелкими кусочками. Сельдерей [illegible] натереть на крупной терке. Намазать приготовленное мясо горчицей, положить на [illegible]ное сало, посыпать луком, овощами, поперчить, сбрызнуть размешанным яйцом, свернуть в виде рулета, перевязать ниткой или тонким шпагатом и на мелко нарезанном сале и луке тушить (сначала на плите, а затем в духовом шкафу). Готовый рулет вынуть, аккуратно освободить от нитки и дать остыть. Потом нарезать, положить на блюдо и полить соком, образовавшимся при тушении. Подавать с картофельным пюре или запеченным картофелем и со свекольным салатом с хреном.

Говяжий гуляш с овощами

На 4 порции: *300—400 г говядины, 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г различных овощей, 3 зеленых сладких перца, 250 г помидоров, 20 г муки, соль по вкусу.*

Нарезанный лук вместе с вымытым и нарезанным маленькими кусочками мясом [illegible] в жире в течение 30 минут, добавить очищенные, вымытые и натертые [illegible] же — очищенные и нарезанные ломтиками перец и помидоры. Тушить до готовности мяса. Вс[illegible] муку, посолить и, если сок густой, немного разбавить водой.

Говяжий рулет с грибным фаршем

На 4 порции: *600 г говядины (огузок), 40 мл подсолнечного масла, 10 г муки, соль по вкусу.*

Для фарша: *20 г сушеных или 200 г свежих грибов, 20 мл подсолнечного масла, 20 г лука, 50 г булочки, 1 яйцо, 30 г сала, 50 г копченого мяса, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу, панировочные сухари.*

Мясо вымыть, очистить от пленок, отбить, посолить, половину куска (вдоль) намазать [illegible] накрыть второй половиной, соединить зубочистками и на подсолнечном масле обжарить [illegible] сторон. Добавить лук, слегка обжарить, влить кипяток, накрыть крышкой и тушить в [illegible]ховом шкафу. (Во время тушения подливать кипяток.) Мясо вынуть, зубочистки удалить, нарезать и переложить на теплое блюдо. Сок сгустить мукой, проварить, разбавить водой, [illegible]

слишком густой, и посолить. Не процеживая, полить рулет и сразу подавать к столу с рисом или макаронами и с салатом.

Для приготовления фарша свежие грибы очистить, промыть, нарезать (сушеные сначала намочить в теплой воде) и тушить на подсолнечном масле с луком до готовности. Черствую булочку замочить, отжать, положить к немного остывшим тушеным грибам, посолить, добавить нарезанную зелень петрушки, молотый черный перец, сваренное вкрутую яйцо, нарезанное маленькими кубиками, и растопленное сало или мелко нарезанное копченое мясо и столько панировочных сухарей, чтобы фарш не распадался.

Татарский гуляш

На 4 порции: 500 г говядины (огузок или спинная часть), 50 г жира или сала, 100 г лука, 500 г картофеля, 100 г томатной пасты, молотый черный перец, соль по вкусу.

Вымытую и очищенную от пленок говядину нарезать кубиками, положить в жир или сало с большим количеством нарезанного лука, посолить, немного поперчить и протушить, часто помешивая. Когда мясо будет готово, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кубиками картофель, влить немного кипятка и тушить вместе. В конце приготовления положить томатную пасту, размешанную с водой. Гуляш должен быть густым, но сочным (если сока будет мало, добавить немного воды). Подавать с салатом из огурцов или других овощей.

Гуляш

На 4 порции: 500 г говядины (лопатка или спинная часть), 50 г сала или жира, 50 г лука, 80 г различных овощей, 1 соленый огурец, 20 г муки, 2 куска рафинада, молотый красный перец, соль по вкусу.

Вымытую и очищенную от пленок говядину нарезать кубиками. Нарезанный лук спассеровать в жире, добавить мясо, нарезанные овощи, посолить, посыпать перцем и, часто подливая воду, тушить до готовности. Мясо вынуть, в мясной сок положить муку, хорошо прожарить, разбавить водой, прокипятить и процедить. В готовый соус положить мясо, нарезанный маленькими кубиками огурец и разваренный жженый сахар. Подавать с картофельными шулянцами или с тушеным рисом.

Говядина с морковью

На 4 порции: 500 г говядины (лопатка), 60 мл подсолнечного масла или 60 г жира, 60 г лука, 500 г моркови, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину отбить и нарезать кубиками по 2 см. Очищенную морковь натереть на крупной терке или нарезать ломтиками. В жире поджарить мелко нарезанный лук до прозрачности, добавить нарезанное мясо, посолить, накрыть крышкой и тушить. Когда сок испарится, [illegible] влить в него кипяток и протушить. (Во время приготовления нужно помешивать и подливать [illegible] лишь тогда, когда мясо начинает пригорать.) Когда оно будет готово, [illegible] мукой и еще протушить [illegible] кипяток, положить перец и тушить до готовности моркови. В конце приготовления добавить нарезанную зелень петрушки. Подавать с кнедликами из [illegible] или картофеля.

Рубленая говядина

На 4 порции: 500 г говядины, 30 г лука, 1 яйцо, 1 черствая булочка, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 мл подсолнечного масла, 40 г жира, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для соуса: 30 г сала или жира, 30 г лука, 100 г различных овощей, молотый черный перец, лавровый лист, уксус, 30 г муки, 100—200 г сметаны или 100—200 мл йогурта.

Мясо вымыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку с [illegible] булочкой. Добавить яйцо, соль, перец, майоран, сухари, подсолнечное масло. [illegible] и сформовать котлеты. Обжарить их на горячем жире в духовом шкафу

Для приготовления соуса на жире или на сале поджарить нарезанный лук, положить вымытые и нарезанные овощи, лавровый лист, соль, перец. Затем положить в соус котлеты, влить немного воды и протушить. Котлеты вынуть, соус приправить уксусом и проварить. Добавить немного поджаренной и залитой водой муки, проварить и добавить сметану или йогурт. Готовый соус процедить, протереть в него через сито овощи. Положить в соус котлеты, дать закипеть и немного постоять. Подавать с отваренным рисом, макаронами или картофелем, посыпанным нарезанной зеленью петрушки.

Говядина в томате

На 4 порции: *400 г отварной говядины, 40 г жира или 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, молотый красный перец, соль по вкусу, томатная паста.*

Мелко нарезанный лук подрумянить в жире до золотистого цвета и покрыть. [illegible] нарезанную кубиками отварную говядину, соль, томатную пасту и тушить 10 минут [illegible]. Можно положить 2—3 нарезанных свежих помидора без кожицы и 2—3 нарезанных [illegible]ких перца. Подавать с картофелем или рисом и с овощным салатом или тушеной кольраби.

Пудинг из отварной говядины

На 4 порции: *250 г отварной говядины, 40 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г лука, 2 ст. л. сливок (молока или овощного отвара), 40 г панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Во взбитое масло положить желтки, пропущенное через мясорубку мясо, сливки, соль, перец, тертый лук, нарезанную зелень петрушки, взбитые белки и сухари. Форму для пудинга хорошо смазать жиром, посыпать сухарями, заполнить приготовленной массой на ⅔ формы, накрыть крышкой, поставить на водяную баню и готовить 45 минут. Подавать с картофелем, гарниром из тыквы или фасоли, овощным салатом или с томатным соусом.

Крокеты из отварной говядины

На 4 порции: *250—300 г отварной говядины, 30 г сала, 2 ст. л. жира или подсолнечного масла, 30 г лука, 2 ст. л. овсяных хлопьев, 1 яйцо, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу, панировочные сухари.*

Отварную говядину, лук и сало пропустить через мясорубку, добавить [illegible] хлопья, майоран, соль, перец, растопленный жир или подсолнечное масло, [illegible] панировочных сухарей, хорошо перемешать, сформовать [illegible] крокеты, [illegible] сухарях и поджарить на подсолнечном масле. Подавать с картофелем [illegible] тушеной морковью.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свиные фрикадельки в квашеной капусте

На 4 порции: *350 г свинины, 1 ст. л. подсолнечного масла, 30 г лука, 120 г риса, 1 яйцо, 750 г квашеной капусты, 20 г лука, 200 мл молока, 200 г сметаны, 40 мл подсолнечного масла и 40 г муки для заправки, 1 ст. л. [illegible] ца, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Перебранный рис залить кипятком, а затем промыть в сите под проточной холодной [illegible] нарезанный лук подрумянить на подсолнечном масле, добавить отцеженный [illegible] постоянно помешивая, тушить до тех пор, пока рис не станет сухим. [illegible] ко дну, залить его кипятком, накрыть крышкой и тушить до готовности. [illegible] пропустить через мясорубку, добавить остывший тушеный рис, яйцо, майоран, перец, [illegible] горошину душистого перца. Квашеную капусту немного нарезать, положить в широкую [illegible]

залить кипятком и, не накрывая, протушить так, чтобы она не была слишком водянистой. Из приготовленного фарша влажной рукой сформовать фрикадельки, положить их на капусту, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 30 минут, затем фрикадельки аккуратно перевернуть и готовить еще 20 минут, после чего вынуть и положить в теплое место. В капусту положить светлую заправку с луком, разбавить молоком, проварить, добавить немного майорана и сметаны. Если нужна более густая капуста, положить в сметану 1 ст. л. муки. Капусту несколько минут проварить. При подаче к столу капусту положить на гарнирное блюдо, сверху выложить фрикадельки. Подавать с хлебом или картофелем.

Свинина с чесноком (майораном) и тмином

На 4 порции: 600 г свинины (лопатка), 3—5 зубков чеснока, тмин (майоран), соль по вкусу.

Свинину вымыть, посолить, посыпать тмином и намазать растертым чесноком [illegible] чесноком. Мясо положить на противень [illegible] часто подливая воду, тушить до мягкости. Затем крышку снять и в горячем духовом шкафу [illegible] мясо до готовности. Нарезать тонким. (Вместо чеснока можно использовать майоран [illegible] посыпать мясо перед выпечкой.) Подавать с картофелем, картофельным пюре и овощ[illegible] или с тушеными овощами, можно с кнедликами из булочки и из тушеной капусты.

Свинина по-китайски

На 4 порции: 600 г свинины (лопатка или окорок), 20 мл подсолнечного масла, 80 г разных овощей, 30 г лука, немного анчоусной пасты, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. томатной пасты, 30 г муки, 200 г сливок, соль по вкусу.

Нежирную свинину вымыть, нарезать кусками, посолить и протушить на подсолнечном [illegible] с овощами и луком в течение часа. Мясо намазать анчоусной пастой, чуть позже сбрызнуть [illegible] соусом, а в конце приготовления — томатной пастой. Готовое мясо вынуть, в мясной со[illegible] сливки, размешанные с мукой, проварить, немного разбавить водой, процедить, овощи [illegible] в соус через сито и добавить немного сахара и лимонного сока по вкусу. Подавать с кн[illegible] или масляными галушками с сухарями.

Медальоны из свинины в тертых сухарях

На 4 порции: 500 г свинины (лопатка), 40 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 3 яйца, 1 ч. л. тертых [illegible] или тертого копченого сыра, бешамель, зелень петрушки, соль по вкусу.

Свинину вымыть, нарезать [illegible] медальонами, отбить их, посолить и [illegible] подсолнечное масло [illegible] [illegible] ками яйцами, солью, нарезанной зеленью петрушки, залить бешамелью, [illegible] сыром [illegible]. Подавать с отварным или печеным картофелем и с [illegible] салатом.

Свиные фрикадельки с овощами

На 4 порции: 400 г свинины (лопатка или ошеек), 1 булочка, 3 ст. л. молока, 1 яйцо, [illegible] сухарей, 1 ст. л. растопленного масла или жира, 50 г [illegible], 40 г лука, [illegible] 50 г корня сельдерея, 50 г моркови, 4 помидора, 200 г сметаны, 2 ст. л. муки, [illegible] соль по вкусу, 80 мл подсолнечного масла для жарения фрикаделек.

Свинину вымыть и пропустить через мясорубку вместе с замоченной в мо[illegible] Потом положить яйцо, [illegible] нарезанную зелень петрушки, сухари, рас[illegible] и хорошо перемешать. [illegible] фрикадельки величиной с [illegible] обжарить в горячем [illegible] нарезанный лук, немного [illegible] немного воды и [illegible] сельдерей и помидоры, посолить, [illegible] немного воды [illegible]

фрикадельки, накрыть крышкой и тушить на медленном огне. В конце приготовления добавить сметану, смешанную с мукой, и дать закипеть. Готовые фрикадельки переложить в глубокое блюдо и подать с картофельным пюре, тушеным рисом, картофельными крокетами или с нежными кнедликами из булочки.

Свинина с белыми грибами

На 4 порции: 600 г свинины (лопатка или окорок), 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 70 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 10 г сушеных или 100 г свежих белых грибов, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

В подсолнечном масле подрумянить нарезанные кружками морковь, петрушку, сельдерей и [illegible] Положить целым куском вымытую свинину, промытые и нарезанные белые грибы [illegible] крыть крышкой и тушить, часто подливая кипяток. Готовое мясо вынуть, сок от [illegible] сгустить мукой, влить кипяток, проварить, процедить и вылить на нарезанное мясо [illegible] с тушеным рисом, картофелем и овощным салатом.

Свинина по-гамбургски

На 4 порции: 600 г свинины (корейка или лопатка), 20 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 60 г разных овощей, 1 сосиска, 20 г муки, соль по вкусу.

Нарезанные тонкими кружками овощи и лук обжарить на подсолнечном масле, положить [illegible] и подсоленную свинину и тушить до готовности. Мясо вынуть, сок сгустить мукой [illegible] проварить и процедить. В соус положить очищенную от оболочки, нарезанную кружками [illegible] Мясо нарезать красивыми кусками, а соус налить в соусник. Подавать с картофелем, галушками или другими мучными изделиями, с тушеным рисом, зеленым горошком и салатом.

Мясо по-гамбургски можно приготовить и так: сырое мясо надрезать вдоль тонким длинным ножом и вложить в разрез сосиску. При таком способе приготовления сосиску в соус уже не надо добавлять.

Корейка в соусе

На 4 порции: 600 г свинины (корейка), 30 г жира или 30 мл подсолнечного масла, 80 г разных овощей, 40 г лука, 30 г муки, 200 г сметаны или 200 мл йогурта, 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, лавровый лист, лимонный сок, 1/2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Вымытую свинину посолить, положить на тушеные овощи с луком, добавить перец [illegible] воды и тушить до готовности. Во время тушения часто переворачивать и доливать кипяток или отвар из костей. Готовое мясо вынуть, в сок положить лавровый лист, сметану, смешанную с мукой, прокипятить; если сок густой, разбавить кипятком, немного подкислить лимонным соком (или кислым вином) и добавить жженый и проваренный сахар. Сваренный соус протереть (лавровый лист удалить) и налить в соусник, мясо нарезать и положить на теплое блюдо. Подавать с [illegible] рисом, макаронными изделиями, кнедликами из манной крупы или булочки либо с крокетами из картофельного пюре.

Корейка с тмином и майораном

На 4 порции: 750 г свинины (корейка), 1 ст. л. муки, тмин, майоран, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, хребтовую кость срезать, мясо положить в кастрюлю, примерно на [illegible] залить кипятком, посолить, посыпать тмином, добавить 1/2 кофейной ложки майорана, [illegible] крышкой и тушить на плите 45 минут. Потом мясо с соком переложить на противень и [illegible] в духовом шкафу до готовности, поливая время от времени выделившимся соком и [illegible] товую корейку вынуть, горячее мясо отделить от костей и, когда оно немного остынет, нар[illegible] очень острым ножом. В сок, образовавшийся при запекании мяса, положить муку [illegible] долить воды, проварить и процедить, перелить в соусник. Мясо выложить на теплое блюдо, с [illegible] стороны положить картофельные шарики с поджаренным луком или нарезанными кнедликами из булочки, а с другой — тушеную краснокочанную капусту.

Фаршированные рубленые свиные котлеты

На 4 порции: 500 г свинины (лопатка) или 600 г ошейка, 2—3 ч. л. воды, 4 ломтика копченого [illegible] нарезанного кубиками эдамского сыра, зелень петрушки, перечная паста, мука, [illegible] масло, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину вымыть, пропустить через мясорубку, посолить, немного поперчить, [illegible] зелень петрушки и добавить немного воды, чтобы фарш не распадался. Перемешать, [illegible] 8 одинаковых частей, из каждой сделать тонкую лепешку, на нее положить ломтик копченого сыра по размеру мяса, на него — 1 ч. л. перечной пасты и немного нарезанного маленькими кубиками эдамского сыра. Накрыть другой лепешкой, края хорошо прижать, [illegible] солнечном масле поджарить (можно запечь на гриле, [illegible]). Подавать с картофелем, картофельным пюре и овощным салатом [illegible]. Вместо сыра можно использовать грибы, тушенные в подсолнечном масле с луком и [illegible].

Рубленые свиные котлеты

На 4 порции: 400 г жирной свинины, 30 г [illegible], [illegible], 1 [illegible] черствой булочки, 1—2 яйца, 2 ст. л. панировочных сухарей, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу, подсолнечное масло.

Свинину вымыть и вместе с луком, салом и замоченной и отжатой булочкой пропустить через мясорубку. Положить соль, молотый черный перец, майоран, яйца и сухари, чтобы фарш был достаточно густым. Хорошо перемешать, сформовать небольшие шарики, запанировать [illegible], с помощью ножа придать им овальную форму, на поверхности сделать ножом решетку и [illegible] подсолнечном масле поджарить на медленном огне под крышкой.

Натуральные свиные котлеты

На 4 порции: 400 г свинины (окорок), 30 г лука, 40 мл подсолнечного масла, соль по вкусу, мука.

Свинину вымыть, разрезать на 4 порционных куска, отбить, пленку под жиром надрезать, мясо посолить, с одной стороны посыпать мукой и с этой стороны поджарить. Потом перевернуть, [illegible] жарить с другой стороны, положить на спассерованный лук, влить немного кипятка и [illegible] готовности. Готовые котлеты положить на теплое блюдо, полить мясным соком и посыпать [illegible] занной зеленью петрушки. Подавать с картофельным пюре или рисом и с овощным салатом, компотом или тушеными овощами.

Свиные котлеты с чесноком (горчицей)

На 4 порции: 400 г свинины (окорок), 4—6 зубков чеснока (горчица), 30 мл подсолнечного масла, мука, тмин, майоран, соль по вкусу.

Свинину вымыть, разрезать на 4 порционных куска, отбить и посолить. Пленку под слоем жира надрезать в трех местах, каждый кусок с обеих сторон намазать растертым чесноком, с одной стороны посыпать мукой и на горячем жире поджарить сначала посыпанную сторону, а потом [illegible] вернуть и поджарить другую сторону. Посыпать тмином, майораном, положить [illegible], влить немного кипятка и тушить до готовности. Готовые котлеты положить на блюдо, полить [illegible] ным соком. (Вместо чеснока и майорана можно использовать горчицу.) Подавать с картофелем [illegible] латом, с гарниром из кольраби, с рисом или тушеной капустой с кнедликами.

Свиные котлеты со сливками

На 4 порции: 400 г нежирной свинины, 30 г жира, 30 г лука, ½ ч. л. молотого красного перца, [illegible] г овощей (морковь, корни сельдерея и петрушки), 200 мл сливок, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. томатной пасты, 1 кусок рафинада, лимонный сок или уксус, соль по вкусу.

Мясо вымыть, разрезать на 4 порционных куска, снять жир, пленку под слоем [illegible] местах, потом мясо отбить и посолить. В жир на сковороду положить [illegible] кружками овощи и лук, немного поджарить, добавить молотый красный [illegible]

влить немного воды, накрыть крышкой и тушить. (Во время тушения подливать воду и переворачивать котлеты.) Через некоторое время положить томатную пасту и тушить до готовности. Готовые котлеты вынуть, в сок влить сливки, размешанные с мукой, добавить карамелизированный сахар, разбавленный водой, немного поварить, процедить, овощи протереть в соус, по вкусу [illegible] лимонным соком или уксусом и посолить. В соус положить котлеты, довести до кипения. [illegible] котлеты положить на блюдо и немного полить соусом. Оставшийся соус налить в соусник. [illegible] с макаронами, галушками, кнедликами из булочки или с отваренным рисом.

Свиные котлеты с грибами

На 4 порции: *4 порционных куска свинины, 30 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 80 г свежих белых или других грибов, зелень петрушки, тмин, соль по вкусу, мука.*

Мясо вымыть, пленку под слоем жира надрезать в трех местах, мясо отбить, с одной стор[illegible] сыпать мукой и обжарить посыпанную сторону, затем перевернуть и сразу же положить [illegible] лук, очищенные, вымытые и нарезанные грибы, посолить, немного посыпать тмином и [illegible] готовности. (Во время тушения подливать кипяток.) Готовое мясо выложить на [illegible] сыпать нарезанной зеленью петрушки и украсить нарезанными помидорами и [illegible] и огурцом. Подавать с картофельным пюре или макаронными изделиями и овощным салатом.

Жареные свиные котлеты

На 4 порции: *4 порционных куска свинины, 1 яйцо, 1 ч. л. воды, соль по вкусу, мука, панировочные сухари, подсолнечное масло.*

Вымытые и отбитые куски мяса посолить, пленку под жиром надрезать в трех местах (чтобы котлеты во время жаренья не деформировались), запанировать в муке, во взбитом с водой яйце и сухарях и на горячем подсолнечном масле поджарить с двух сторон на медленном огне до золотистого цвета. Затем переложить мясо в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на 30 мин [illegible] нагретый духовой шкаф. Подавать с запеченным картофелем и овощным салатом.

Свинина с соленым огурцом

На 4 порции: *600 г свинины (лопатка), 30 г жира или 30 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 30 г муки, 1 соленый огурец, 1 ст. л. горчицы, соль по вкусу.*

На жире подрумянить нарезанный лук, добавить вымытое и посоленное мясо, влить кипяток, накрыть крышкой и тушить до готовности. Добавить горчицу, смешанную с мукой и водой, нарезанный маленькими кубиками соленый огурец, проварить и, если соус густой, [illegible] Готовое мясо вынуть, нарезать и положить на [illegible] блюдо. Соус налить [illegible] манной кашей, макаронными изделиями, кнедликами из картофеля, бу[illegible] ным пюре или отваренным рисом.

Переложенные свиные отбивные

На 4 порции: *[illegible] отбивные (600 г), 30 г жира [illegible] 300 г шампиньонов или белых грибов, немного [illegible] ла, 30 г лука, 4 тонких ломтика ветчины, 300 мл сливок, 2 ст. [illegible] муки, зелень петрушки, тмин, [illegible], 150 г сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, немного поперчить и поставить в холодильник на [illegible] готовятся грибы. Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и протушить в жире с [illegible] ным луком, приправив солью, перцем и тмином. Отбивные с одной стороны посыпать [illegible] стороной положить на горячий жир, поджарить, перевернуть и поджарить с другой сто[illegible] жаренные отбивные выложить на подрумяненный лук, влить немного воды и тушить до [illegible] (В конце приготовления воду не подливать, чтобы сок не был водянистым.) Налить жир, [illegible] ся после тушения, на противень, положить отбивные, на каждую отбивную — тушеные гр[illegible] них — ломтик ветчины и ломтик сыра, залить сливками, размешанными с 1 ст. л. муки, [illegible]

в духовом шкафу. Когда отбивные будут готовы, переложить их на теплое блюдо и [illegible]
занной зеленью петрушки. Подавать с картофелем, маслом, зеленью петрушки, [illegible]
солеными огурцами или свеклой с хреном.

Пикантная свинина

На 4 порции: 600—700 г нежирной свинины (окорок или корейка), 10 г жира или 40 мл подсолнечного [illegible] г лука, 30 г муки, 1 ч. л. брусники, немного вина, горчица, сахар, соль по вкусу

Мясо вымыть, удалить косточку, посолить и на жире с луком поджарить до готовности. Мясо [illegible]
нуть и положить в теплое место. В мясной сок всыпать муку, хорошо поджарить, разбавить водой,
влить вино, положить бруснику, немного горчицы и сахара, посолить и дать закипеть. Мясо нар[illegible]
зать и выложить на теплое блюдо. Соус налить в соусник. Подавать с кнедликами из картофеля или
из булочки, с макаронами или отваренным рисом.

Моравские свиные отбивные

На 4 порции: 500—600 г свинины (окорок), соль по вкусу, подсолнечное масло

Для фарша: 30 г сала, 100 г ветчины, 1 яйцо, зелень петрушки или зеленый лук, соль по вкусу, подсолнечное масло или жир.

Для кляра: 50—60 г муки, 1 яйцо, 75 мл молока, соль по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, смазать фаршем, сложить вдвое, заколоть
зубочисткой, запанировать в кляре и на очень медленном огне поджарить до золотистого цвета.
Для приготовления фарша растопить мелко нарезанное сало, добавить мелко нарезанную ветчину,
немного поджарить, положить яйцо, соль и протушить вместе. В готовый фарш положить нарезан-
ную зелень петрушки или зеленый лук.
Для приготовления кляра в кастрюлю всыпать муку, добавить немного соли, яйцо и столько моло-
ка, чтобы кляр не стекал с отбивных. Отбивные перед погружением в кляр можно запанировать
в муке.

Свиные отбивные в кляре

На 4 порции: 4 отбивные из свиного огузка, лопатки или вырезки, 100 г твердого нежирного сыра, 1 яйцо, соль по вкусу, 120 г панировочных сухарей, подсолнечное масло.

Мясо вымыть, отбить и посолить. Сыр натереть, яйцо взбить с 1 ч. л. воды. Отбивные запанировать
в сыре, потом в яйце, затем в сухарях и поджарить на подсолнечном [illegible]
накрыв крышкой, а потом, перевернув их, с другой — без крышки. Подавать с печеным картофелем
или картофельным пюре и овощным салатом.

Свиное ризотто

На 4 порции: 600 г свинины (лопатка или ошеек), 50 мл подсолнечного масла или 50 г жира, [illegible] г лука, 120 г моркови и корня сельдерея, 3—4 сладких перца, 2 ст. л. томатной пасты или 4—6 свежих помидоров, 300—400 г риса, зелень петрушки, соль по вкусу

В горячий жир или подсолнечное масло положить мелко нарезанный лук, накрыть крышкой
и протушить до прозрачности. Мясо вымыть, нарезать маленькими кусочками, положить в лук,
[illegible] и мясо начнет при[illegible]
и тушить под крышкой. Когда сок испарится и мясо начнет [illegible] сладкий перец (со снятой кожицей),
положить мелко нарезанные овощи: морковь, сельдерей, [illegible]
и помидоры (или томатную пасту). Как только мясо будет готово, добавить перебран[illegible]
ренный кипятком и промытый в холодной [illegible] поверхностью риса), [illegible]
петрушки, залить кипятком (1 см над поверхностью риса), тушить до готовности. Го[illegible]
плите, поставить в духовой шкаф и, не помешивая, [illegible]
ложить на теплое блюдо, украсить листами кочанного [illegible]
соленым огурцом, разложенным веером.

Свиные отбивные по-сербски

На 4 порции: 600 г свиного окорока или лопатки, 600 г кар[illegible] молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, нарезать мален[illegible] [illegible] картофель нарезать кружками, сало и лук — тонкими ломтиками. На небольшой противень положить слоями мясо, картофель, сало и лук. Каждый слой посолить и поперчить, влить немного воды и в [illegible] духовом шкафу, подливая воду, запечь до готовности. Готовые отбивные аккуратно переложить на теплое блюдо. Подавать с овощным салатом или квашеной кап[illegible]

Охотничьи свиные отбивные

На 4 порции: 4 свиные отбивные, 30 г сала, 30 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 60 г различных овощей, 200 мл сливок, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. [illegible] черника, молотый душистый и черный перец, укс[illegible]

Сало нарезать тонкими полосками и перетянуть ими вым[illegible] куски мяса, с одной стороны посыпать мукой и обжарить их на подсолнечном [illegible] стого цвета. Мясо вынуть и отложить. На том же жире нарезанные овощи обжар[illegible] цем, положить обжаренные отбивные, чернику, сбрызнуть уксусом, влить немного воды и т[illegible] до готовности. Готовые отбивные вынуть, в мясной сок влить сливки, размешан[illegible] хорошо проварить, процедить, протереть через сито, добавить вино и карамел[illegible] и проваренный в небольшом количестве воды сахар. Подавать с кислыми кнедликам[illegible] тофельными крокетами.

Свиная вырезка по-китайски

На 4 порции: 500—600 г свиной вырезки, 50 г лука, 2 ст. л. подсолнечного ма[illegible] черный перец, карри, соль по вкусу.

Вымытую вырезку (без пленок) нарезать маленькими кубиками (1 см), посыпать молотым черным перцем и карри. В разогретое подсолнечное масло положить мелко нарезанный лук, мясо, перемешать и, постоянно помешивая, жарить на большом огне 10 минут. Когда мясо будет готово, посолить и переложить на теплое блюдо. Подавать с хлебом, рисом, картофельным пюре и овощным салатом

Свиная вырезка в свиной сетке

На 4 порции: 500 г жирной свинины, 1—2 ст. л. воды, чеснок, тмин, майоран, молотый черный и красный перец, соль по вкусу, ½ свиной сетки

Мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить [illegible] перец, растертый чеснок, немного тмина, добавить воду и хорошо пере[illegible] промытую сетку, на нее положить приготовленное мясо и полностью обернуть его сеткой. [illegible] посолить и оставить на несколько дней в прохладном месте. Потом положить на про[illegible] немного воды и запекать 2 часа в духовом шкафу. Подавать с картофелем и свекл[illegible] с хреном и яблоками.

Свинина на сале

На 4 порции: 600 г свиного окорока, 60 г сала, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея, 1 картофелина, 2—3 помидора, 1 соленый огурец, 30 г лука, по 2 горошины душистого и черного перца, молотый красный перец, 1 ст. л. муки, 1 кусок рафинада, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть и посолить. Половину сала нарезать длинными ломтиками, запанировать в молотом красном перце и перетянуть ими мясо. Другую половину сала нарезать маленькими кубиками, растопить, добавить нарезанные кружками очищенные и вымытые коренья, лук, душистый и черный перец, протушить и влить немного кипятка. На овощи выложить подготовленное мясо, накрыть крышкой и тушить 1 час. Затем положить небольшую очищенную и [illegible]

картофелину, нарезанные кружками помидоры, накрыть крышкой и тушить до готовности, подливая кипяток. Готовое мясо вынуть, в мясной сок положить [illegible] много воды, дать покипеть и процедить, овощи протереть. В [illegible] мясо, добавить нарезанный мелким [illegible] нуть, нарезать кусками, положить на [illegible] картофельным пюре [illegible]

Свиные крученики с сельдереем и яблоками

На 4 порции: 4 свиные отбивные, 1 крупное или 2 небольших яблока, 80 г корня сельдерея, 30 г лука, [illegible] подсолнечного масла, соль по вкусу, мука для панировки.

Мясо вымыть, отбить и посолить. Вымытые и очищенные яблоки и сель[illegible] перемешать, положить на мясо, завернуть рулетом, заколоть зубочисткой [illegible] в муке и обжарить в небольшом количестве подсолнечн[illegible] масло с подрумяненным луком, влить кипяток и тушить до готовности, переворачивая и по[illegible] воду. Готовые крученики выложить на теплое блюдо и полить образовавшимся соком. Подавать с тушеным рисом или картофельным пюре и овощным салатом.

Свининки

На 4 порции: 500 г свинины (лопатка), 1 булочка, 100 г лука, горчица, молотый черный и красный перец, соль по вкусу, 60 мл подсолнечного масла

Мясо ополоснуть, нарезать и вместе с замоченной и отжатой булочкой пропустить через мясорубку. Посолить, положить черный и красный перец, перемешать, сделать небольшие квадратики (со стороной 6 см), обжарить их на подсолнечном масле с двух сторон. Подавать теплыми с хлебом, горчицей и луком.

Свиной гуляш по-сегедски

На 4 порции: 600 г свиных ребрышек, 40 мл подсолнечного масла, 60 г лука, 650 г квашеной капусты, 100 мл томатной пасты, 200 мл сливок или йогурта, 1 ч. л. муки, молотый красный перец, тмин, соль, сахар по вкусу.

На горячем [illegible] 30 г мелко нарезанного лука, положить красный перец и вымытые и [illegible] рить до румяной [illegible] капусту в мясо, [illegible] петь. (Если нужно, влить [illegible] фельными кнедликами.

Свиной гуляш (паприкаш)

На 4 порции: 500—600 г свинины (лопатка или корейка), 60 мл подсолнечного масла, 100 г лука, [illegible] молотого красного перца, 2—3 сладких перца, 2—4 помидора или 1 ч. л. томатной пасты, [illegible] по вкусу.

Для паприкаша: 250 г сметаны или 250 мл йогурта, 3 ст. л. муки

Вымытое мясо, не очищая от пленок, нарезать неболь[illegible] ложить мелко нарезанный лук, накрыть крышкой и на сла[illegible] [illegible]жен поджариться). Положить молотый красный перец, [illegible] Очищенный и вымыт[illegible] [illegible] тушить до тех пор, пока жидкость не испарится. [illegible] от кожицы и мелко нарезать, положить все [illegible] тогда, когда она [illegible] от много сока, поэтому вод[illegible] [illegible] будет почти готово, влить воду.

Для приготовления паприкаша мясо вынуть, переложить на блюдо, в соус положить сметану, смешанную с мукой, немного проварить и по вкусу посолить. Полить мясо соусом. Подавать с картофельным пюре, галушками или макаронами и с салатом из свежих овощей.

Фаршированный свиной бок

На 4 порции: 600—700 г свинины (бок), тмин, майоран, соль по вкусу.

Для фарша: 30 г сала, 30 г лука, 2 яйца, 2 булочки, молоко или вода, зелень петрушки, 1 ст. л. панировочных сухарей.

Свиной бок вымыть, срезать кость, надрезать мясо вдоль края, чтобы образовался как бы карман. Посолить мясо снаружи и внутри, заполнить карман фаршем, зашить или заколоть зубочистками, положить на противень жирной стороной вниз, влить немного кипятка [illegible] вить на слабом огне, чтобы мясо не пригорело, в течение [illegible] мин. Затем перевернуть [illegible] тмином, майораном, снять крышку и запечь до готовности (1,5—2 часа), поливая [illegible] соком и кипятком. Когда мясо будет готово и немного остынет, нарезать его [illegible] ками, положить на горячее блюдо и полить соком.

Для приготовления фарша сало нарезать мелкими кубиками, растопить, добавить [illegible] лук и жарить до прозрачности, отставить и дать немного остыть. Булочки нарезать [illegible] ками и подсушить в духовом шкафу на небольшом количестве подсолнечного масла. [illegible] сбрызнуть молоком или водой. В остывший лук положить желтки, соль, нарезанную [illegible] рушки, перемешать, добавить остывшие булочки, взбитые белки и панировочные [illegible] перемешать.

Подавать с картофелем и тушеной капустой, картофельным салатом с луком или с салатом из помидоров.

Чевапчичи

На 4 порции: 500 г свинины (лопатка или окорок), 40 г лука, 100—120 мл подсолнечного масла, молотый черный и красный перец, соль по вкусу, тертые сухари.

Мясо ополоснуть, нарезать кусочками и вместе с луком пропустить через мясорубку, [illegible] соль, черный и красный перец, хорошо перемешать. Из этой массы сформовать [illegible] паковых рулетов, запанировать их в просеянных тертых сухарях и быстро обжарить [illegible] подсолнечном масле со всех сторон. Чевапчичи лучше готовить из трех видов [illegible] и говяжьей вырезки и из бараньей ноги, без добавления булочки. Подавать [illegible] пюре, с сырым луком и горчицей или с татарским соусом.

Рубленая котлета

На 4 порции: 400 г свинины (лопатка или ошеек), 2 черствые булочки, 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 небольшая луковица, 1 зубок чеснока, 1—2 яйца, 3—4 ст. л. панировочных сухарей, 3—4 ст. л. жира, 30—40 г сала, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Булочки замочить в воде или молоке, хорошо отжать и вместе с вымытым и нарезанным мелкими кусочками мясом пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, подрумянить на подсолнечном масле, положить в мясо. Фарш посолить, поперчить [illegible] яйца и сухари. Тщательно перемешать и на доске, посыпанной панировочными сухарями, [illegible] вать большую котлету, положить ее на противень в разогретый жир [illegible] посередине положить тонкие ломтики сала и запечь [illegible] 1—1,5 часа в духовом шкафу [illegible] собственным соком или кипятком.

Можно котлету нафаршировать. Мясо на доске сформовать в виде прямоугольника [illegible] положить сваренные вкрутую яйца (с двух сторон срезать концы, чтобы они [illegible] гали друг к другу). Края прямоугольника соединить, переложить на противень и [illegible] рубленую котлету. Дать немного остыть и нарезать. Такую котлету можно фаршировать [illegible] тушенными с луком, яичницей с нарезанной ветчиной и зеленым горошком.

Блюдо подавать с картофелем, овощным или картофельным салатом, с [illegible] помидорами и [illegible]ным луком.

Болгарский джувец

[illegible] порции: 600 г свинины (бок), 40 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 1 небольшая цветная [illegible] 250 г стручковой фасоли, 1 баклажан, 4 зеленых и 3 красных сладких перца, [illegible] и 10 красных помидоров, 400 г картофеля, 100 г тыквы, 150 мл сливок или йогурта [illegible] черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, нарезать кубиками и протушить на подсолнечном масле с нарезанным [illegible] бавить очищенную от волокон и нарезанную стручковую фасоль, очищенный от кожуры [illegible] занный кружками баклажан, нарезанный кубиками картофель, разделенную на соцветия [illegible] капусту и остальные овощи, нарезанные более крупными ломтиками. Все это немного пог[illegible] посолить и протушить. Переложить на смазанный жиром противень, полить сливками или [illegible] том, накрыть крышкой и, не размешивая, запекать 20 минут в духовом шкафу.

Сербский джувец

На 4 порции: 4 куска свинины (ошеек), 60 мл подсолнечного масла, 350 г риса, 10 шт. зеленого сладкого перца, 750 г помидоров, 100 г лука, молотый черный перец, соль по вкусу.

В хорошо смазанную жиром кастрюлю положить слой промытого риса, затем слой сладкого перца, нарезанного кружками, нарезанные помидоры и тонкий слой лука. (Слои повторить два раза.) Сверху положить мясо, которое предварительно отбить, посолить и немного поперчить. З[illegible] водой (250 мл), сбрызнуть подсолнечным маслом, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 2 часа. Затем крышку снять, чтобы мясо хорошо запеклось. Джувец подают в той посуде, в которой готовят.

Рубленая котлета в соусе

На 4 порции: 500 г жирной свинины, 1 булочка, 30 г лука, 30 г сала, 1—2 яйца, 50 г панировочных сухарей, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу, мука для панировки.

Для тушения: 40 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 150 г сметаны или 150 мл йогурта, 20 г муки.

Мясо вымыть и пропустить через мясорубку с луком, [illegible] Положить соль, перец, майоран, яйца и сухари. Хорошо перемешать, сформовать большую котлету и запанировать ее в муке. Положить на противень с поджаренным на подсолнечном масле луком и овощами, обжарить с обеих сторон, влить немного воды, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 1 час. Готовую котлету вынуть, в сок положить сметану (или йогурт), размешанную с мукой, проварить и процедить. Овощи протереть, положить в соус и посолить по вкусу. Подавать с картофельным пюре, рисом или макаронами.

Польские зразы

На 4 порции: 250 г жирной свинины, 150 г говядины, ½ булочки, 1 яйцо, 1 ч. л. жира, 1 небольшая [illegible]вица, 2 ст. л. панировочных сухарей, 4 кусочка сала, мука для панировки, 40 мл подсолнечного [illegible]ла и 40 г лука для тушения, подсолнечное масло, 1 ст. л. томатной пасты, 1 бульонный кубик, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину, говядину и замоченную и отжатую булочку пропустить ч[illegible] жаренный на жире мелко нарезанный лук, соль, майоран, перец, [illegible] сформовать лепешки, на каждую положить [illegible] запанировать в муке и на подсолнечном ма[illegible] на подсолнечном масле, влить немного [illegible] кубик, положить обжаренные зразы, накрыть [illegible]

кипяток. Готовые зразы выложить на блюдо и полить соком. Подавать с картофельным пюре и ов[illegible]ным салатом.

Ражничи

***На 4 порции:** 800 г свинины (окорок, лопатка или корейка), 2—3 луковицы, 100—150 г сала, 1 кг картофеля, помидоры, зеленый сладкий перец, подсолнечное масло, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, нарезать крупными кусками, отбить, а потом нарезать кусками длиной и шириной около 3—4 см. [illegible] мяса, лук и помидоры — [illegible] кружками, [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] отбить и на несколько дней положить в кастрюлю слоями с луком, [illegible]

БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фаршированная телячья грудинка

***На 4 порции:** 750 г телячьей грудинки, 50 мл подсолнечного масла, 40 г сала, 1 ст. л. муки, майоран, соль по вкусу.*

Грудинку ополоснуть, острым ножом сделать в ней сбоку надрез, в который [illegible] один из видов фарша, зашить или заколоть зубочистками, посолить, положить на горячий [illegible] сверху разложить нарезанное тонкими ломтиками сало, посыпать майораном [illegible] [illegible] накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу [illegible] минут. Затем крышку [illegible] золотистого цвета. При запекании мясо сначала поливать выделившимся соком, а потом кипятком или отваром из костей и овощей. Готовое мясо вынуть, удалить кости, дать немного остыть. [illegible] хорошо проварить, добавить муку, поджарить, влить горячую воду и [illegible] нарезать, положить на теплое блюдо и полить горячим [illegible] или отваренным рисом, с овощным салатом, картофельным салатом с кисло-сладкой заправкой и луком, помидорами, зеленым сладким перцем или с овощным салатом с майонезом.

***Для грибного фарша:** 100—150 г грибов, 20 мл подсолнечного масла или 20 г жира, 30 г лука, 1 черствая булочка, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, тмин, соль по вкусу.*

Для приготовления фарша очищенные грибы промыть и нарезать тонкими ломтиками. [illegible] нарезанный лук поджарить в жире до золотистого цвета, положить грибы, посолить, до[illegible] перец, тмин и тушить до готовности (в грибах должно остаться как можно меньше сока). Бу[illegible] нарезать маленькими кубиками и подсушить в умеренно теплом духовом шкафу. Масло [illegible] с желтками, посолить, положить нарезанную зелень петрушки, тушеные грибы, булочку, [illegible] белки и панировочные сухари. Хорошо перемешать.

***Для рисово-мясного фарша:** 150—200 г жирной свинины, 1 ч. л. подсолнечного масла или растопленного жира, 20—30 г лука, 70 г риса, 1 яйцо, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Для приготовления фарша [illegible] рис запарить кипятком, хорошо промыть [illegible] [illegible] к луку, спассерованному в жире, поджарить, за[illegible] накрыть крышкой и тушить до готовности. Мясо вымыть, пропустить через м[illegible] [illegible] рис, соль, перец, майоран [illegible] зелень петрушки. [illegible] Если мясо [illegible] или растопленн[illegible]

Для фарша из субпродуктов: 100—150 г телячьих или свиных субпродуктов (печень, селезенка, сердце), 30 г сала, 2 булочки, 30 г жира или 30 мл подсолнечного масла, 30 г [illegible], 2 яйца, [illegible] панировочных сухарей, молоко, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для приготовления фарша тщательно вымытые субпродукты отварить с салом до [illegible], когда немного остынут, пропустить через мясорубку. Черствые булочки нарезать [illegible] сушить в духовом шкафу. Мелко нарезанный [illegible] поджарить в жире до золотистого цвета и [illegible] остыть. Смешать с луком [illegible], соль, перец, майоран, нарезанную зелень петрушки [illegible] и замоченные в молоке и отжатые булочки. Затем добавить взбитые белки и сухари. [illegible] мешать. Фарш должен быть сочным, но не жидким.

Для фарша из ветчины: 50—70 г копченого мяса или ветчины, 2 черствые булочки, 20 г [illegible] или 20 мл подсолнечного масла, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. л. панировочных сухарей или мелкой манной крупы, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для приготовления фарша булочки нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовом [illegible]. Сливочное масло взбить с солью, желтками и зеленью петрушки, добавить [illegible] мясо и остывшие, замоченные в молоке и отжатые булочки. Затем положить взбитые белки и [illegible] нировочные сухари или мелкую манную крупу. Тщательно перемешать.

Для фарша из булочек: 2 черствые булочки, 30 г сала, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей или манной крупы, молоко, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для приготовления фарша на небольшом противне или в кастрюле растопить нарезанное мелкими кубиками сало, положить нарезанные мелкими кубиками булочки и подсушить в умеренно теплом духовом шкафу. Масло смешать с желтками, солью и нарезанной зеленью петрушки, добавить остывшие замоченные в молоке и отжатые булочки, взбитые белки и панировочные сухари или мелкую манную крупу. Хорошо перемешать.

Телячья отбивная по-брненски

На 4 порции: 4 телячьи отбивные (окорок), 1 яйцо, соль по вкусу, мука, панировочные сухари, подсолнечное масло для жаренья.

Для фарша: 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. зеленого горошка, 50 г ветчины, ветчинной или парижской салями.

Отбивные вымыть, отбить, посолить, на одну половину каждой отбивной положить четверть приготовленного фарша, накрыть второй половиной, заколоть мясо зубочисткой и запанировать в муке, затем в яйце, размешанном с 1 ч. л. воды, и в сухарях. Отбивные положить на горячее подсолнечное масло, накрыть крышкой и поджарить на очень медленном огне до золотистого [illegible] не протыкая (чтобы не вытек сок), и поджарить с другой стороны, не накрывая крышкой. Под[illegible] с картофельным пюре или печеным картофелем и с [illegible]

Для приготовления фарша масло взбить в пену, положить [illegible] ный зеленый горошек и размешанные яйца [illegible]

Масляная котлета из телятины

На 4 порции: 400 г телятины (лопатка), 30 г сливочного масла, 2 желтка, 20 г панировочных сухарей, 1—1 ½ ст. л. сливок или молока, зелень петрушки, мускатный орех, соль по вкусу, подсолнечное масло для жаренья.

Вымытую телятину без пленок дважды пропустить через мясорубку. Сливочное масло слегка [illegible] греть, положить желтки и взбить. Во взбитое масло положить мясо, нарезанную зелень петрушки, мускатный орех (на кончике ножа), сухари, смоченные сливками или молоком, соль и хорошо [illegible] мешать. Из фарша сформовать овальные котлеты и поджарить на горячем подсолнечном [illegible] чала под крышкой, потом перевернуть и дожарить [illegible] нут. Подавать с картофелем, картофельным пюре или тушеным рисом и с [illegible]

Телячья отбивная по-венски

На 4 порции: *4 крупные или 8 небольших телячьих отбивных (огузок или лопатка), соль по вкусу. 50—60 г муки, 2 яйца, 120 г панировочных сухарей, 150—200 мл подсолнечного масла.*

Мясо вымыть, отбить, посолить и положить на несколько часов в холодильник. Запанировать в муке, взбитых яйцах и в сухарях, положить в горячее подсолнечное масло, накрыть крышкой и на умеренном огне поджарить до хрустящей корочки. Подавать с отваренным рисом, кочанным салатом и разрезанным на четвертинки лимоном, сок которого следует выдавить на отбивные. [illegible] подать с картофелем и овощным салатом.

Телячьи отбивные «Мерано»

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок), 50 мл подсолнечного масла, 30 г лука 100 г корня сельдерея, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. муки, соль по вкусу, зелень петрушки*

Мясо вымыть, отбить, посолить, с одной стороны посыпать мукой и обжарить на горячем подсолнечном масле с посыпанной стороны, потом перевернуть, положить нарезанный лук, поджарить, влить немного кипятка, накрыть крышкой и тушить. Через 45 минут положить нарезанный мелкими ломтиками сельдерей, томатную пасту и тушить до готовности, подливая кипяток. Когда отбивные будут готовы, вынуть их, в сок положить муку, размешанную в воде, проварить, добавить нарезанную зелень петрушки. Отбивные положить на блюдо, полить соком. Подавать с картофельным пюре, тушеным рисом или масляными галушками, посыпанными поджаренными панировочными сухарями, и с кочанным или другим овощным салатом.

Телячьи отбивные, обжаренные в сухарях

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок или лопатка), 30 г лука, бешамель, соль по вкусу, мука. 50 мл подсолнечного масла, 1 ч. л. панировочных сухарей.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, с одной стороны посыпать мукой, положить в горячее подсолнечное масло посыпанной стороной вниз и жарить 3 минуты. Потом перевернуть, сразу [illegible] мелко нарезанный лук, поджарить, влить кипяток или отвар из костей и овощей и [illegible] готовности. Готовые отбивные вынуть, мясной сок держать на огне, пока не выпарится, [illegible] положить в него отбивные, на каждую налить немного бешамели, посыпать поджаренными [illegible] ми сухарями и запечь в духовом шкафу. На отбивные под бешамель можно положить [illegible] или грибы, тушенные с луком. Подавать с картофельным пюре и салатом из сырых овощей.

Телячьи отбивные с грибами

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок или лопатка), 60 мл подсолнечного масла, 40 г лука. 100—150 г белых грибов, 200 г сметаны или 200 мл йогурта, 3 ч. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу*

Мясо вымыть, отбить, посолить и положить на несколько часов в холодильник. В подсолнечном масле протушить мелко нарезанный лук до прозрачности, положить слой очищенных, [illegible] и нарезанных свежих грибов, посыпать нарезанной зеленью петрушки, положить отбивные, на них — опять слой грибов, влить немного кипятка, накрыть крышкой и в умеренно теплом духовом шкафу тушить до готовности. Готовые отбивные вынуть, в грибной сок положить сметану, [illegible] ную с мукой, прокипятить; если нужно, посолить и разбавить водой. Отбивные положить на теплое блюдо, слегка полить соусом, а оставшийся соус налить в соусник. Подавать с тушеным рисом, картофельным пюре и овощным салатом.

Телячьи отбивные на сале

На 4 порции: *600 г телятины (огузок), 50 г сала, 30 г лука, $^1/_2$ ч. л. молотого красного перца, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.*

Нарезать отбивные, вымыть, снять с них пленки, отбить и посолить. Сало нарезать тонкими ломтиками, растопить и положить мелко нарезанный лук. Как только лук станет прозрачным, положить

красный перец, немного подержать лук с перцем на огне, положить отбивные и тушить до готовности, подливая кипяток. Готовые отбивные вынуть и выложить на блюдо. В хорошо прожаренный мясной сок добавить немного муки, поджарить, влить воду, проварить и процедить на отбивные. Подавать с картофелем, отваренным рисом или макаронами.

Телячья отбивная «Клуб»

На 4 порции: [illegible]

Для омлетов: [illegible]

Для тушеных грибов: [illegible]

[illegible] на 1 час в прохладное место. За это время приготовить [illegible] тонкими ломтиками и протушить на подсолнечном масле [illegible]. Отбивные посыпать с одной стороны мукой и на [illegible] с посыпанной стороны, а потом с другой [illegible] мукой и поджарить 4 омлета, на которые пере[illegible] грибы, затем [illegible] приготовленную отбивную. Омлеты сло[illegible]. Подавать с печеным картофелем, картофельным пюре [illegible]

Натуральные телячьи отбивные

На 4 порции: [illegible]

[illegible]

Тушеные натуральные телячьи отбивные

На 4 порции: [illegible]

Мясо [illegible] быстро обжар[illegible] том перевернуть [illegible] ности. Вынуть [illegible] салатом, по[illegible] Подавать с [illegible]

Телячьи отбивные с яичницей-глазуньей

На 4 порции: 4 телячьи отбивные (огузок и [illegible] *соль по вкусу, подсолнечное масло для жарен*[illegible]

Мясо вымыть, отбить, посолить и положить на несколько часов в холодильник. Затем посыпать отбивные с одной стороны мукой и поджарить на горячем подсолнечном масле сначала с посыпанной стороны, потом с другой. На каждую отбивную аккуратно разбить яйцо, не повредив желток,

посолить, посыпать перцем и, не накрывая крышкой, жарить, пока белок не свернется. Готовые отбивные осторожно вынуть, переложить на теплое блюдо и полить образовавшимся соком. Подавать с картофельным пюре или печеным картофелем и овощным салатом.

Телячьи отбивные по-парижски

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок или лопатка), 50 г муки, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.*

Для кляра: *50 мл молока, соль, 1 яйцо, 50 г муки.*

Мясо вымыть, отбить, посолить и положить в холодильник (чтобы оно стало мягче). Потом запанировать отбивные в муке, опустить в приготовленный кляр и обжарить в подсолнечном масле на медленном огне до золотистого цвета с обеих сторон. Подавать теплыми с картофелем или рисом и овощным салатом.

Для приготовления кляра муку немного посолить, положить яйцо и, постоянно помешивая, влить молоко. Приготовить однородное, достаточно густое тесто (оно не должно стекать с отбивных). Вместо молока можно использовать светлое пиво или белое вино.

Жареные фаршированные телячьи отбивные

На 4 порции: *4 большие телячьи отбивные (огузок или лопатка), 1 яйцо, соль по вкусу, мука, панировочные сухари, подсолнечное масло*

Для фарша: *100 г свинины, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 3—4 шампиньона, белых гриба или рыжика, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу, подсолнечное масло, лук.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, на половину каждой отбивной положить фарш, накрыть второй половиной, края хорошо прижать и заколоть зубочистками, запанировать в муке, во взбитом яйце, смешанном с 1 ч. л. воды, и в сухарях. Потом обжарить на медленном огне до золотистого цвета сначала с одной стороны под крышкой, перевернуть и жарить с другой стороны без крышки. Подавать с печеным картофелем, картофельным пюре или тушеным рисом и овощным салатом.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку вместе с замоченной и отжатой булочкой, посолить, поперчить, положить яйцо, нарезанную зелень петрушки, тушеные грибы вместе с соком и тщательно перемешать.

Телячьи отбивные в овощах

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок), 300—400 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея, кольраби, зеленый горошек, лук-порей, цветная капуста), 40 г лука, 50 мл подсолнечного масла, соль по вкусу, мука.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, с одной стороны посыпать мукой и на горячем подсолнечном масле поджарить с посыпанной стороны, потом перевернуть и поджарить с другой стороны. Положить мелко нарезанный лук, поджарить, влить немного кипятка и тушить 15 минут. Добавить нарезанные ломтиками овощи, посолить, влить немного воды и тушить до готовности. Готовые отбивные вынуть, положить на горячее блюдо, вокруг разложить тушеные овощи. Подавать с картофельным пюре.

Пражские телячьи отбивные

На 4 порции: *4 телячьи отбивные (огузок или лопатка), 90 г жира или 90 мл подсолнечного масла, 30 г лука, соль по вкусу, мука.*

Для яичницы: *2 яйца, 50 г ветчины, сливочное масло, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, каждую отбивную с одной стороны посыпать мукой, посыпанной стороной положить в горячий жир (60 г) и обжаривать по 3 минуты с каждой стороны. Отбивные

вынуть, использованный жир слить, положить на сковороду оставшийся жир, нарезанный лук, поджарить, положить отбивные, влить кипяток и тушить до готовности. На небольшом количестве растопленного сливочного масла приготовить яичницу, посолить и положить в нее мелко нарезанную ветчину. Отбивные выложить на теплое блюдо, на каждую отбивную положить часть яичницы и украсить кочанным салатом. Под отбивные можно положить картофельное пюре или каждую отбивную положить на гренок, приготовленный из хлеба по размеру отбивной.

Фаршированный телячий рулет

На 4 порции: 750 г телятины (огузок), 30 г лука, 60 г жира или 60 мл подсолнечного масла, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Телятину ополоснуть, удалить пленки, отбить (получится большая отбивная), посолить, [illegible] фаршем, свернуть рулетом и перевязать по всей длине шпагатом [illegible] не класть до краев, чтобы при выпечке он не выпадал.) Подготовленный рулет положить [illegible] жир, со всех сторон обжарить, добавить нарезанный лук, поджарить, влить немного кипятка [illegible] печь в духовом шкафу, подливая кипяток, сок или отвар из костей и овощей. Готовый рулет [illegible] освободить от зубочисток или шпагата. Сок выпарить, посыпать мукой, поджарить, залить [illegible] ком, проварить и процедить. Рулет нарезать ломтиками, положить на теплое блюдо, немного [illegible] горячим соком, оставшийся сок налить в соусник. Подавать с картофелем или отваренным рисом и салатом из сырых овощей, солеными огурцами или маринованными рыжиками.

Для грибного фарша: 100—150 г грибов (белых, шампиньонов, рыжиков), 20 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1 черствая булочка, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для приготовления фарша на жире подрумянить мелко нарезанный лук, положить очищенные, промытые, нарезанные грибы, посолить и тушить до готовности. Добавить нарезанную, замоченную в воде и хорошо отжатую булочку, немного прожарить, вбить яйца, посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки и жарить, пока не загустеет. Если фарш получился жидкий, добавить немного панировочных сухарей.

Для мясного фарша с яичницей: 200 г жирной свинины, 20 г лука, 1 яйцо, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку с луком, добавить соль, перец, нарезанную зелень петрушки, яйцо и сухари, чтобы фарш не распадался.

Для яичницы: 2 яйца, 1 ст. л. зеленого горошка, зеленый лук, 1 ст. л. сливочного масла.

На сливочном масле приготовить яичницу, положить отваренный зеленый горошек и немного мелко нарезанного зеленого лука.

Для фарша с ветчиной и мозгами: 70 г ветчины, 100—150 г мозгов, 20 г сливочного масла, 30 г лука, 2 яйца, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для приготовления фарша [illegible] луком, посолить, поперчить, положить яйца и нарезанную зелень петрушки. Готовым фаршем [illegible] мазать кусочки ветчины и положить их на приготовленное мясо.

Крученики из телятины с ветчиной и сыром

На 4 порции: 4 крупные телячьи отбивные, 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Для фарша: 4 ломтика ветчины, 50 г сыра.

Мясо вымыть, отбить, посолить, на каждую отбивную положить ломтик ветчины, на [illegible] сыра, свернуть рулетом, перевязать ниткой или заколоть зубочисткой и обжарить [illegible] Потом положить мелко нарезанный лук, поджарить, влить немного [illegible]

и тушить до готовности. Готовое мясо вынуть, нитки или зубочистки удалить, из сока выпарить жидкость, положить муку, поджарить, влить кипяток, размешать и процедить на крученики. Подавать с отваренным рисом или картофельным пюре и с овощным салатом или тушеными овощами.

Телячьи крученики с яичницей и зеленым горошком

***На 4 порции:** 4 крупные телячьи отбивные, 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 30 г лука, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, отбить, посолить, на половину каждой отбивной положить фарш, накрыть второй половиной, края зашить или заколоть зубочистками, положить в жир и обжарить. Положить нарезанный лук, немного обжарить, влить кипяток [illegible] и тушить до готовности. Готовые крученики вынуть, нитки или зубочистки [illegible] выпарить на огне, положить муку, поджарить, влить кипяток, [illegible] ки. Подавать с тушеным рисом, картофелем, макаронами [illegible]

***Для фарша из яичницы с горошком:** 2 яйца, зеленый лук, 2 ст. л. зеленого горошка, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу*

На масле приготовить не очень густую яичницу, снять с огня, добавить нарезанный зеленый [illegible] соль, отваренный и процеженный (или консервированный) зеленый горошек и [illegible]

***Для фарша с анчоусной пастой:** 80 г телятины, свинины или копченого мяса, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. анчоусной пасты, 1 черствая булочка, 1 яйцо, зелень петрушки, мускатный орех, соль по вкусу*

Для приготовления фарша мясо мелко нарезать, булочку замочить в воде или молоке и хорошо отжать. Масло смешать с анчоусной пастой, солью и яйцом, положить нарезанное мясо, булочку, измельченную зелень петрушки и немного тертого мускатного ореха, перемешать.

Телячьи крученики с овощами

***На 4 порции:** 4 крупные телячьи отбивные, 50 г жира, 30 г лука, 3 ст. л. муки, 200 г сметаны или 200 мл йогурта, молотый красный перец, соль по вкусу.*

***Для фарша:** 50 г цветной капусты или кольраби, 50 г моркови, 50 г корня сельдерея, 1 яйцо, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, снять пленки, отбить, посолить, на отбивную положить овощной фарш, свернуть рулетом, края крученика соединить зубочисткой, запанировать в муке и на горячем жире быстро обжарить со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук, поджарить, положить красный перец, влить немного кипятка и тушить до готовности. Готовые крученики вынуть, в сок всыпать муку, прожарить, положить сметану или йогурт и немного проварить. Соус процедить и подавать в соуснике. Крученики подавать с макаронами и кочанным салатом.

Для приготовления фарша овощи очистить, вымыть, натереть на терке, положить соль, яйцо, нарезанную зелень петрушки и панировочные сухари.

Телятина с зеленым горошком

***На 4 порции:** [illegible] г телятины (лопатка), 70 мл подсолнечного масла, 40 г лука, 200 г зеленого горошка, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу.*

В подсолнечном масле подрумянить мелко нарезанный лук, накрыть крышкой и на [illegible] огне протушить. [illegible] нарезанное кубиками мясо, [illegible] испарится, [illegible] к мясу добавить томатную пасту и муку, [illegible] обжарить до готовности [illegible] свежего зеленого горошка можно использовать замороженный или консервированный [illegible] с картофелем, жареной картофельной соломкой, картофельным пюре или тушеным рисом

Телятина в масле

На 4 порции: 750 г телятины (лопатка), 80 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 40 г сливочного [illegible], соль по вкусу.

Мясо посолить и обжарить в горячем подсолнечном масле. Добавить нарезанный [illegible] крышкой и тушить в духовом шкафу, часто подливая воду и добавляя сливочное масло. [illegible] приготовления открыть и запечь до красноватого цвета. Готовое мясо вынуть [illegible] остынет, нарезать, переложить на теплое блюдо, полить [illegible] него тушеный рис, украсить кочанным салатом, помидорами [illegible] нарезанным веером соленым огурцом.

Телятина с перцем

На 4 порции: 600—750 г телятины (огузок, ошеек или корейка), 80 г сала, 40 г жира, 40 г лука, [illegible] овощей, тмин, майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, пленку не снимать (чтобы отбивные были более сочными). 50 г сала нарезать [illegible] длинными полосками, перетянуть ими мясо, положить на противень с горячим жиром и [illegible] со всех сторон. Посолить, посыпать тмином, черным и красным перцем, майораном, [illegible] кружками луком, на лук положить тонкие ломтики сала (30 г), влить немного кипятка и запечь [illegible] ховом шкафу сначала под крышкой, а потом сняв ее. Во время выпечки поливать соком и под[illegible] кипяток. Готовое мясо вынуть, дать немного остыть, чтобы оно легче нарезалось и чтобы не [illegible] сок. Нарезанное мясо положить на теплое блюдо и полить процеженным мясным соком. По[illegible] с тушеным рисом или картофельным пюре и с салатом из свежих овощей, с тушеным зел[illegible] горошком или со шпинатом.

Телячьи фрикадельки в соусе с хреном

На 4 порции: 400 г телятины (лопатка), 1 булочка, 1 яйцо, 1 ст. л. жира, 50 г лука, 3 ст. л. панировочных сухарей, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), майоран, зелень петрушки, соль по вкусу, 500 мл воды, мука.

Для соуса: 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 2 ст. л. тертого хрена, 200 г сметаны или 200 мл йогурта, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Вымытую телятину без пленок пропустить через мясорубку с замоченной и отжатой булочкой. Добавить 20 г поджаренного в жире до золотистого цвета мелко нарезанного лука, посолить, [illegible] жить нарезанную зелень петрушки, немного майорана, яйцо и панировочные сухари. Хор[illegible] ремешать. Очищенные, вымытые, нарезанные кружками коренья и 30 г нарезанного лука [illegible] в воду и немного проварить. Из мясного фарша сформовать фрикадельки величиной с грецк[illegible] запанировать их в муке, положить в горя[illegible] [illegible], положить в приготовленный соус, подогреть, снять с огня и [illegible] товые фрикадельки вынуть, положить в приготовленный соус, подогреть, снять с огня и [illegible] стоять в соусе не менее 10 минут. По[illegible] [illegible] панными поджаренным луком, или с масляными галушками, посыпанными поджа[illegible] панировочными сухарями.

Для приготовления соуса в [illegible] положить муку, немного поджарить (мука [illegible] остаться светлой), разбавить процеженным отваром фрикаделек и молоком, поварить, [illegible] сметану, посолить и по вкусу подкислить лимонным соком. Если соус слишком густой [illegible] молоком или водой. В конце при[illegible]

Парижские телячьи медальоны

На 4 порции: 600 г телятины (огузок), 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу, мука, подсолнечное масло для жаренья.

Мясо вымыть, нарезать кусками примерно по [illegible] во взбитые яйца, положить в горячий жир и поджарить с [illegible]

положить на горячее блюдо, сбрызнуть растопленным маслом, на каждый положить полкружка лимона. Подавать с отварным картофелем, посыпанным нарезанной зеленью петрушки, тушеным рисом, горошком и морковью или овощным салатом.

Телячий гуляш (паприкаш)

На 4 порции: *600 г телячьей лопатки или 750 г ошейка или грудинки, 80 г жира или 80 мл подсолнечного масла, 80—120 г лука, 1 ч. л. молотого красного перца, 2—4 помидора или 1 ч. л. томатной пасты, 2—3 зеленых сладких перца, соль по вкусу.*

Для паприкаша: *500 г сметаны (или 250 г сметаны и 250 мл йогурта), 2 ст. л. муки.*

Мясо вымыть, нарезать кубиками, не снимая пленок. Положить в жир мелко нарезанный [illegible] крыть крышкой и протушить на слабом огне. Добавить красный перец, мясо, посолить и, [illegible] ливая жидкости, тушить, пока вода не испарится. Затем часто понемногу подливать воду, чтобы мясо не пригорело. Очищенный сладкий перец нарезать ломтиками, с помидоров снять кожицу, нарезать маленькими кусочками и положить в почти готовое мясо. (Овощи дадут много сока, поэтому воду подливать только тогда, когда жидкость испарится.) Когда мясо будет готово, [illegible] столько воды, чтобы было достаточно сока, и еще немного проварить. В конце приготовления добавить сметану, размешанную с мукой. Подавать с картофелем, галушками или макаронами и овощным салатом.

Телячье рагу

На 4 порции: *500—600 г телятины (лопатка или огузок), 50 г жира или 50 мл подсолнечного масла, 30 г лука, соль по вкусу.*

Для соуса: *30 г сливочного масла, 30 г муки, отвар из костей и мясной сок, 50 мл красного вина, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, нарезать маленькими кубиками, положить в горячий жир, добавить мелко нарезанный лук, посолить, накрыть крышкой и тушить, часто подливая воду. (Мясо должно почти развариться.) Из масла и муки приготовить светлую заправку, разбавить ее водой или отваром, добавить сок от тушения мяса, посолить, проварить и положить готовое тушеное мясо. Влить красное вино, хорошо разогреть и дать постоять в умеренно теплом месте 45 минут. Подавать с нежными кнедликами из булочки или с рисом.

Заправленная телятина

На 4 порции: *650 г телятины (лопатка), 30 г лука, 1 небольшая цветная капуста, 3—5 ст. л. сливок, 1 желток, 80 г сливочного масла, 30 г муки, лимонный сок, «Вегета», зелень петрушки, соль по вкусу.*

Для шариков из сухарей: *6 ст. л. панировочных сухарей, 20 г жира, 2 яйца, 20 г лука, 20 г сливочного масла, зелень петрушки или зеленый лук, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, посолить, снять пленки, нарезать кубиками, положить в [illegible] растопленн[illegible] добавить мелко нарезанный лук и зелень петрушки, посыпать «Вегетой» и тушить до [illegible] Из 30 г масла и муки приготовить светлую заправку, залить ее водой и мясным отваром [illegible] и процедить на мясо. Готовое мясо посолить, подкислить лимонным соком и добавить [illegible] размешанные с желтком. В готовый соус положить отваренную и разделенную на соц[illegible] капусту и маленькие шарики из сухарей, сваренные в подсоленной воде отдельно.
Для приготовления шариков из сухарей мелко нарезанный лук подрумянить в жире, [illegible] сливочное масло, яйца, соль и хорошо перемешать. Постепенно всыпать сухари. Добавить [illegible] нарезанную зелень петрушки или зеленый лук. Тщательно перемешать. Если тесто слишком [illegible] влить немного воды. Для пробы сделать один шарик и сварить. Если он через 3—4 минуты не [illegible]

варится и не станет твердым, значит можно формовать такие шарики из всего теста, опускать их в горячую подсоленную воду и варить до готовности.

Телятина в томате с сыром

На 4 порции: 600—700 г телятины (лопатка), 70 г жира или 70 мл [illegible] томатной пасты, 1 ст. л. муки, 30 г твердого сыра, соль по вкусу.

Мясо вымыть и обжарить в жире со всех сторон. Добавить [illegible] кипятка или отвар из костей и овощей, посолить, накрыть [illegible] мясо намазать томатной пастой, разбавленной водой, и запечь до готовности [illegible] накрывая и время от времени поливая собственным соком и кипятком. [illegible] посыпать его тертым сыром и оставить в духовом шкафу еще на 6—7 минут. Потом [illegible] немного остыть. Мясной сок сгустить мукой, немного поджарить; если густой, разбавить [illegible] и досолить. Нарезанное мясо положить на блюдо, полить небольшим количеством [illegible] шийся сок налить в соусник. Подавать с тушеным рисом или картофельным пюре и с [illegible] салатом или салатом из огурцов.

Ризотто из телятины с овощами

На 4 порции: 600 г телятины (лопатка или корейка), 70 мл подсолнечного масла или 70 г жира, 80 г лука, 200 г овощей (морковь, сельдерей, цветная капуста, зеленый горошек, сладкий перец, помидор, лук-порей), 250—300 г риса, 30—50 г пармезана или другого твердого сыра, «Вегета», зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук положить в жир, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне до [illegible] зрачности. Мясо вымыть, нарезать маленькими кусочками, положить в лук и тушить под крышкой. Когда сок испарится и мясо приобретет красивый цвет, влить немного воды, посолить и тушить [illegible] готовности. Очищенные и вымытые овощи отварить в небольшом количестве воды и нарезать небольшими кубиками. В готовое мясо добавить овощи с водой, в которой они варились, [illegible] ный и промытый рис, залить водой (1 см над рисом), по вкусу посолить, положить «Вегету» [illegible] греть, перемешать, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу до готовности. Готовое [illegible] положить на блюдо и посыпать тертым сыром. Подавать с любым овощным салатом.

Телятина на сале с майораном

На 4 порции: 750 г телятины (лопатка), 50 г сала, 30 г жира, майоран, соль по вкусу.

Мясо вымыть, посолить, положить в растопленное сало и жир, посыпать [illegible] крышкой и, часто подливая воду, тушить до готовности. Потом [illegible] шкафу запечь до красноватого цвета. Готовое мясо [illegible] положить на подогретое блюдо, полить соком. Подавать с карто[illegible] капусты.

Телятина на овощах

На 4 порции: 600 г телятины (лопатка), 70 г жира или 70 мл подсолнечного масла, 40 г лука, [illegible] г разных овощей (морковь, корень сельдерея, кольраби, зеленый горошек, цветная капуста), «Вегета», зеленый лук, соль по вкусу.

Мясо вымыть, посолить, положить на подрумяненный в [illegible] в духовом шкаф [illegible] кипятка, накрыть крышкой и тушить в духовом шкафу 1 час [illegible] мало сока, добавить немного [illegible] ми овощи, «Вегету» и тушить еще 30 минут. Если [illegible] Готовое мясо [illegible] мясо и овощи будут готовы, снять крышку и запечь до золотистого цвета. [illegible] положить на теплое блюдо, полить процеженным соком, обложить овощами и посыпать [illegible] зеленым луком. Подавать с картофельным пюре или лапшой из тонкого теста, заправленной маслом и смешанной с поджаренными панировочными сухарями.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина по-болгарски

На 4 порции: *750 г баранины, 40 мл подсолнечного масла или 40 г жира, 40 г лука, 100 г моркови, 400 г капусты, 50 г корня сельдерея, 500 г картофеля, 100 мл томатного сока, 150 г сметаны, чеснок, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.*

В жире подрумянить нарезанный лук, добавить вымытое и нарезанное кубиками мясо, посолить, поперчить, положить растертый чеснок, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить. Потом положить нарезанную капусту, нарезанные ломтиками сельдерей и морковь и тушить, часто подливая воду. Добавить нарезанный кубиками картофель и тушить до готовности. В конце приготовления влить сок разваренных и протертых помидоров и добавить сметану.

Баранина, тушенная с майорановым соусом

На 4 порции: *700 г баранины (лопатка или ошеек), 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 небольшая луковица, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, майоран, соль по вкусу*

Мясо вымыть, удалить лишний жир, положить мясо в горячую подсоленную воду и поставить варить. Через некоторое время добавить очищенные, вымытые и нарезанные крупными [illegible] овощи и нарезанный кольцами лук. (Воды должно быть столько, чтобы она покрывала мясо.) Готовое мясо вынуть, кости удалить, мясо нарезать кубиками. Из жира и муки приготовить заправку, разбавить ее мясным отваром, проварить, добавить майоран, положить мясо и еще немного проварить. Подавать с картофелем или тушеным рисом с овощами (морковью, горошком, кольраби).

Бараний гуляш

На 4 порции: *750 г баранины (лопатка или ошеек), 20 г сала, 40 г жира, 100 г лука, 1 ст. л. молотого красного перца, 3—4 зеленых сладких перца, 250 г помидоров или 1 ст. л. томатной пасты, 600 г картофеля, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Для галушек: *120 г муки, 1 яйцо.*

Нарезанное кубиками сало растопить, добавить жир, мелко нарезанный лук, накрыть крышкой и тушить, посматривая, чтобы лук не пригорел. Положить молотый красный перец, [illegible] резанное кубиками мясо и тушить под крышкой. Когда сок испарится, подливать [illegible] очищенный от семян и нарезанный ломтиками зеленый перец и очищенные от кожицы [illegible] ные маленькими кусочками помидоры или томатную пасту. Когда мясо будет [illegible] очищенный и мелко нарезанный картофель, протушить до готовности. [illegible] им 2—3 минуты провариться. (Гуляш должен быть гуще супа.) Подавать с хлебом.

Фаршированная баранья грудинка

На 4 порции: *750 г бараньей грудинки, 50 г сала, 20 г сливочного масла, 50 г лука, соль по вкусу.*

Для фарша: *150 г бараньих субпродуктов (печень, селезенка, сердце), 2 булочки, 30 г сала, 20 г сливочного масла, 30 г лука, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, сделать в нем сбоку надрез, заполнить образовавшийся карман фаршем [illegible] или заколоть зубочисткой. Положить мясо на противень, на котором растоплено сало [illegible] Мясо посолить, поперчить, обложить луком, сверху положить несколько ломтиков сала [illegible] немного кипятка и запечь в духовом шкафу до готовности. Во время запекания часто [illegible] собственным соком и подливать кипяток. Готовое мясо нарезать и положить на горячее [illegible] Подавать с картофелем и овощным салатом или с картофельным салатом и овощами. [illegible] ленью петрушки.

Для приготовления фарша бараньи субпродукты отварить, дать остыть и пропустить через мясорубку. Булочки нарезать крупными кубиками и подсушить в умеренно теплом духовом шкафу. Сало нарезать маленькими кубиками, растопить, добавить мелко нарезанный лук, поджарить до золотисто-желтого цвета и остудить. К остывшему салу с луком добавить масло, смешанное с желтками, соль, перец, майоран, нарезанную зелень петрушки, субпродукты, булочки, замоченные в молоке, взбитые белки, панировочные сухари и тщательно перемешать.

Рубленая котлета из баранины

На 4 порции: 250 г баранины, 150 г свинины (бок), 20 г лука, 1 черствая булочка, 30 г сала, 2—3 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, чеснок, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Вымытую баранину (без пленок и жира), свинину, лук, сало, замоченную и отжатую булочку пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, майоран, растертый чеснок, панировочные сухари и яйцо. Перемешать, сформовать большую котлету, запанировать ее в сухарях, положить на хорошо смазанный жиром противень, сверху на котлету положить ломтики сала и запечь в [illegible] шкафу. Во время запекания поливать собственным соком.

Из такого фарша можно приготовить и небольшие котлеты и поджарить их на горячем подсолнечном масле. Подавать с картофелем и салатом или с соленым овощным гарниром.

Баранина с савойской капустой

На 4 порции: 500 г баранины, 50 г сала, 40 г лука, 750 г савойской капусты, 3 ст. л. риса, 30 мл подсолнечного масла, 40 г муки, 100—150 мл молока, 2—3 зубка чеснока, майоран молотый черный перец, соль по вкусу.

Растопить нарезанное маленькими кубиками сало, положить мелко нарезанный лук, вымытое и нарезанное кубиками мясо, посолить и тушить до полуготовности. Во время тушения подливать кипяток. Положить мелко нарезанную савойскую капусту, перебранный, запаренный кипятком и хорошо промытый проточной водой рис, перец, майоран и растертый чеснок. В конце приготовления добавить светлую заправку, разваренную с молоком.

Баранина с грибами

На 4 порции: 800 г баранины (огузок или корейка), 60 мл подсолнечного масла или 60 г жира, 60 г лука, 100 г свежих или 10 г сушеных грибов, 20 г муки, соль по вкусу, сметана.

Мясо ополоснуть, снять пленки, положить в жир с нарезанным луком и грибами (сушеные грибы заранее замочить в воде), влить немного воды, посолить и тушить до готовности. Готовое мясо вынуть, сок сгустить мукой, разбавить водой, прогреть и положить [illegible] красивыми кусками и полить непроцеженным соком. Подавать с тушеным рисом, галушками или картофельным пюре и овощным салатом.

Баранина со сливками

На 4 порции: 800 г баранины (огузок или лопатка), 50 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г сала, 40 мл подсолнечного масла, 250 мл сливок или йогурта, 1 ст. л. муки, уксус, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, удалить пленки и лишний жир. В воду положить нарезанные кружками лук и овощи, перец, лавровый лист и поставить варить. Когда овощи будут готовы, добавить немного уксуса, посолить, дать остыть и получившимся маринадом залить мясо, поставить его на [illegible] ко дней в прохладное место, при этом ежедневно переворачивая. Перед пригото[illegible] нуть из маринада, дать жидкости стечь и перетянуть его полосками сала. Ост[illegible] маленькими кубиками, растопить, влить подсолнечн[illegible] овощи из отвара, влить немного маринада и тушить до [illegible] маринад. Готовое мясо вынуть, в мясной сок положить [illegible] посолить. Потом процедить соус на мясо, по[illegible]

Мясо вынуть, нарезать, соус налить в соусник. Подавать с дрожжевыми кнедликами, кнедликами из булочки, макаронами или масляными галушками.

Бараньи котлеты по-венгерски

На 4 порции: *8 небольших или 4 большие бараньи отбивные (огузок), 50 г жира, 70 г лука, 2—3 зеленых сладких перца, 3—4 помидора или 1 ч. л. томатной пасты, ½ ч. л. молотого красного перца, соль по вкусу, мука, 2 ст. л. подсолнечного масла.*

Порционные куски мяса отбить, посолить, с одной стороны посыпать мукой и обжарить на подсолнечном масле или на жире сначала посыпанную сторону, потом перевернуть и поджарить другую. Котлеты вынуть. В жир положить мелко нарезанный лук, накрыть [illegible] умеренном огне, добавить красный перец, поджаренные котлеты [illegible] С помидоров снять кожицу, нарезать маленькими кусочками, очищенный зеленый перец — ломтиками, добавить в мясо и тушить. (Следить, чтобы оголи не пригорели.) Готовое [illegible] на блюдо и полить непроцеженным соком. Подавать с картофелем, тушеным рисом или макаронами и с салатом из огурцов.

Маринованные бараньи отбивные

На 4 порции: *4 крупные или 8 небольших бараньих отбивных (огузок), 70 г лука, молотый черный перец, соль по вкусу, подсолнечное масло, жир для жаренья.*

Мясо вымыть, отбить, удалить лишний жир и пленки, надрезать в местах, где был жир [illegible] лук нарезать тонкими кольцами. На дно небольшой посуды положить слой лука, посыпать [illegible] черным перцем, положить отбивные, посолить, поперчить, посыпать луком и выкладывать [illegible] образом слои, пока не закончатся отбивные. (Последним положить слой лука.) Каждый [illegible] нуть подсолнечным маслом. Поставить на несколько дней в холодильник. Затем лук убрать, а отбивные поджарить на горячем жире по 4—5 минут с каждой стороны. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом или с хлебом, помидорами и сладким перцем.

Заправленная баранина

На 4 порции: *600 г баранины (огузок), 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 40 мл подсолнечного масла, 50 г муки, 150 г цветной капусты, 80 г зеленого горошка, сок ½ лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, удалить пленки, положить его в кипяток, посолить, добавить овощи [illegible] кольцами лук и варить до готовности. Из подсолнечного масла и муки приготовить [illegible] правку, залить ее водой, проварить, влить в мясо и прокипятить. В готовое [illegible] занную зелень петрушки, лимонный сок, отваренную и разобранную [illegible] и отваренный зеленый горошек. Прокипятить все вместе. Мясо вынуть, немного остудить, [illegible] ломтиками и положить в соус. Подавать с шариками из панировочных сухарей, тушеным [illegible] или кнедликами из булочки.

Бараньи отбивные с овощами

На 4 порции: *800 г баранины (огузок), 60 мл подсолнечного масла, 50 г корня сельдерея, 30 г корня петрушки, 30 г лука-порея, 1 зубок чеснока, 200 мл сливок, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, снять пленки, нарезать кусками, отбить, посолить и отложить. На подсолнечном масле поджарить нарезанные коренья, нарезанный кольцами лук и растертый чеснок, влить [illegible] го кипятка, положить отбивные, накрыть крышкой и тушить до готовности. Когда отбивные будут готовы, влить сливки, размешанные с мукой, и проварить. Отбивные вынуть, соус процедить, [illegible] тереть в него овощи. Отбивные положить на блюдо, полить небольшим количеством соуса, [illegible] ной соус перелить в соусник. Подавать с тушеным рисом, макаронами [illegible] из булочки.

Печеная баранина

На 4 порции: 800 г баранины (огузок), 60 г сала, 30 г сливочного масла, чеснок, майоран, тмин, [illegible] по вкусу.

Мясо ополоснуть в проточной воде, снять пленки [illegible] жир, [illegible] чесноком, растертым с солью, посыпать тмином и майораном, [illegible] немного воды, накрыть крышкой и тушить сначала на [illegible], а потом в [illegible]. Во время запекания поливать собственным соком и подливать [illegible]. [illegible]ложить на теплое блюдо и украсить. Подавать с [illegible] гарниром.

Бараний гуляш (паприкаш)

На 4 порции: 800 г баранины, 60 г жира или 60 мл подсолнечного масла, 80 г лука, 80 г различных овощей (морковь, сельдерей, петрушка, кольраби), 2—3 зеленых сладких перца, 300 г помидоров или 1 ст. л. томатной пасты, молотый красный перец, соль по вкусу.

В жире подрумянить половину мелко нарезанного лука, положить красный перец, вымытое и нарезанное кубиками мясо, посолить, немного обжарить, положить вторую половину лука, натертые на терке овощи, нарезанный ломтиками зеленый сладкий перец и тушить, часто подливая воду, до готовности. В готовое мясо положить разваренные и протертые помидоры или немного томатной пасты и дать закипеть.

Баранина с пикантным соусом

На 4 порции: 800 г баранины, 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, ½ ч. л. горчицы, 1 ч. л. томатной пасты, 30 г муки, 200 мл сливок, соль по вкусу.

Вымытое и очищенное от пленок мясо, посолить и протушить с нарезанным луком на подсолнечном масле до готовности. Незадолго до окончания приготовления мясо намазать горчицей, потом томатной пастой и тушить 15 минут. Готовое мясо вынуть, в сок положить муку, поджарить, влить сливки; если сок густой, разбавить горячей водой и процедить, перелить в соусник. Мясо вы[illegible] на блюдо, нарезать и подавать с кнедликами из булочки или с макаронами.

Баранье ризотто с морковью

На 4 порции: 750 г баранины, 60 мл подсолнечного масла, 50 г лука, 200 г моркови, 300 г риса, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, удалить пленки и лишний жир. На подсолнечном масле поджарить мелко наре[illegible] лук, добавить нарезанное кубиками мясо, посолить и обжарить. Потом влить кипяток и ту[illegible] готовности. Морковь нарезать тонкими [illegible] положить перебранный, запаренный [illegible] досолить, поперчить, залить кипятком (1 см над поверхностью [illegible]) в духовом шкафу на медленном огне. Вместе с рисом можно положить несколько изюминок.

БЛЮДА ИЗ МЯСА ЯГНЯТ И КОЗЛЯТ

Чтобы устранить характерный запах мяса ягнят и козлят, перед приготовлением его следует очистить [illegible] и жира, ошпарить кипятком и тщательно промыть в холодной воде.

[illegible]рупного ягненка или козленка можно приготовить разными способами. Переднюю ч[illegible] [illegible], из половины передней части и лопатки приготовить перкельт, из половины ливера с [illegible] [illegible] половины и куска жирной свинины — паштет, ножки поджарить или запечь с са[illegible] [illegible] и костей сварить суп (так же, как из говядины) и добавить в него [illegible] [illegible]мозгов.

Гаше из ливера ягненка

На 4 порции: голова, язык, шея, ноги и ливер (печенка, сердце, легкие) ягненка, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г смальца или 30 мл растительного масла, 40 г лука, 20 г сала, 2 яйца, 1 черствая булка, 40 г манной крупы или панировочных сухарей, майоран, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенные голову, язык, ноги и шею промыть и отварить с овощами, половиной лука, солью и [illegible] цем. Отделить мясо от костей и пропустить через мясорубку вместе с сырым ливером, са[illegible] шенным в смальце нарезанным остальным [illegible] перец, майоран, растертый чеснок и желтки. Хорошо перемешать, влить немного бульона, [illegible] взбитые белки и [illegible] манной крупы [illegible] рюлю смазать жиром, наполнить подогретой массой, поставить в емкость с кипящей водой, [illegible] в духовой шкаф и держать там около часа.

Подавать с картофелем и любым салатом.

Перкельт из мяса ягненка

На 4 порции: 800 г мяса ягненка, 70 мл растительного масла, 60 г лука, 2—3 ст. л. томатной пасты, молотый красный перец, соль по вкусу.

В растительном масле поджарить половину мелко нарезанного лука, положить нарезанное мя[illegible] посолить, поперчить и тушить под крышкой. Когда мясной сок выпарится, а мясо подж[illegible] влить горячую воду, положить оставшийся лук и тушить до готовности. В конце приготовле[illegible] добавить немного томатной пасты. Подавать с картофелем и овощным салатом.

Фаршированный ягненок (козленок)

На 4 порции: передняя часть ягненка или козленка, 50 г сливочного масла, 50 г сала, 50 г лука, майоран, соль по вкусу.

Для начинки: половина ливера ягненка или козленка, 50 г сливочного масла, 30 г лука, 3 булочки, 20 мл растительного масла, 3 яйца, 30—50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Переднюю часть ягненка или козленка ошпарить кипятком, залить холодной водой и тщате[illegible] но быстро промыть. Острым ножом отделить мясо от ребер [illegible] чтобы [illegible] большое отверстие, наполнить его начинкой, зашить, посолить, посыпать измельченным [illegible] майораном, положить на противень со сливочным маслом и [illegible] в течение 1,5—2 часов. Во время запекания часто поливать собственным соком и [illegible] воду. Готовое мясо немного остудить, чтобы было легче нарезать. Подавать с картофелем, овощ[illegible] салатом и майонезом или с рисом и компотом из сушеных слив.

Для приготовления начинки ливер (легкие, печень, сердце) [illegible] с луком до готовности и пропустить через мясорубку или [illegible] ленькими кубиками и слегка обжарить на растительном масле в духовом шкафу. Ливер [illegible] поперчить, добавить майоран, измельченную зелень петрушки, желтки и все тщательно перем[illegible] Обжаренные булочки полить оставшимся мясным [illegible] взбитые белки и, если фарш [illegible] панировочные сухари.

Окорочка в грибах

На 4 порции: 2 окорочка ягненка или козленка, 60 мл растительного масла, 40 г лука, 10 г сушеных или 150 г свежих грибов, 200 г сметаны или 200 мл натурального йогурта, 2 ч. л. муки, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.

Окорочка очистить от пленок, ошпарить кипятком, быстро ополоснуть холодной водой и [illegible] на растительном масле с мелко нарезанным луком. Посолить, добавить «Вегету», измельчен[illegible] зелень петрушки, промытые и нарезанные грибы, влить немного горячей воды, накрыть кр[illegible]

и тушить в духовом шкафу до готовности. Затем снять [illegible] и мясо подрумянить. Вынуть мясо, в оставшийся мясной сок влить сметану, смешанную с [illegible] и проварить. [illegible] кости, мясо нарезать, положить на теплое блюдо и [illegible] ной соус подать в соуснике.

Ливер в кислом соусе

На 4 порции: ливер, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: 40 г сливочного масла, 50 г муки, 100—200 г сметаны, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.

Тщательно промытый ливер залить водой, добавить нарезанные ломтиками овощи, лавровый [illegible] и целую неочищенную луковицу, посолить, накрыть крышкой и отварить до мягкости. Го[illegible] ливер отцедить, вынуть лук, ливер нарезать крупной соломкой и смешать с приготовленным [illegible]
Добавить рубленую зелень петрушки.
Подавать с рисом, макаронами или галушками.
Для приготовления соуса муку обжарить в [illegible] посолить по вкусу, добавить сметану и немного уксуса или лимонного сока.

Жареные окорочка ягненка

На 4 порции: 8 отбивных из окорочков ягненка, 2 яйца, мука, панировочные сухари, жир, соль по вкусу.

Для теста: 2 яйца, 150 г муки, 150 мл молока (вина или пива), соль по вкусу.

Окорочка ягненка или козленка очистить от пленок и сухожилий, удалить жир и кости, отбить их, посолить, запанировать в муке, взбитом яйце и сухарях. Поджарить отбивные и подавать с картофелем или овощным салатом с майонезом, с рисом или картофельным пюре.
Эти отбивные можно приготовить в тесте. Для приготовления теста муку посолить, добавить немного молока, желтки, хорошо вымешать, при необходимости еще развести молоком и положить в тесто хорошо взбитые белки. Тесто не должно быть слишком жидким. (Вместо молока в тесто можно добавить вино или пиво.)

Заправленный ягненок (козленок)

На 4 порции: 2 лопатки ягненка (козленка), 30 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 мл растительного масла, 50 г муки, лимонный сок, зелень петрушки, соль по вкусу.

Лопатки (шею) промыть, лук и овощи нарезать кружками, залить все водой, посолить и [illegible] до готовности. Из растительного масла и муки приготовить [illegible] водой, потом мясным бульоном, хорошо проварить, добавить рубленую зелень петрушки, [illegible] сок и соль (по вкусу). В готовый соус положить отваренное, отделенное от костей и [illegible] кубиками или соломкой мясо. Можно добавить [illegible] капусты. Подавать с рисом или макаронами.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Цыпленок по-болгарски

На 4 порции: 1 цыпленок, 150 г жирной свинины, 3—4 сладких перца, 5—6 помидоров средней величины, 60 г сала, 250 г риса, соль по вкусу.

Цыпленка вымыть и нарезать небольшими кусками (на 13—14 кусков), свинину [illegible] резать тонкими ломтиками, сладкий перец и помидоры вымыть, очистить и нарезать [illegible]

кружками. Рис перебрать, ошпарить кипятком и тщательно промыть холодной водой. Кастрюлю или форму смазать большим количеством жира, положить в нее слой тонко нарезанного сала (половину всего количества), слой сладкого перца, помидоров, половину цыпленка, ломтики свинины и половину риса. Повторить слои в том же порядке, сверху положить рис, посолить, положить оставшееся нарезанное сало, залить кипятком и запекать под крышкой в духовом шкафу 1,5—2 часа. Подавать с овощным салатом.

Цыпленок по-французски

На 4 порции: *1 цыпленок, 30 мл растительного масла или 30 г смальца, 40 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г сливочного масла, 40 г муки, 50—100 мл белого вина, зелень петрушки, соль по вкусу.*

На растительном масле протушить очищенные и нарезанные кружками коренья и лук. Цыпленка промыть, положить на овощи, посолить, влить немного горячей воды и по[тушить] [illegible] готовности, переворачивая и добавляя горячую воду. Тушеного цыпленка полож[ить] [illegible] смазать сливочным маслом и запечь в горячем духовом шкафу до золотистого цвета (сначала на спинке, потом на грудке).

Из муки и сливочного масла приготовить светлую заправку, смешать с тушеными овощами, проварить, при необходимости развести водой, посолить и еще проварить. Соус процедить [illegible] добавить белое вино и рубленую зелень петрушки. Цыпленка разрезать на куски, выложить [illegible] до, залить небольшим количеством соуса, а остальной соус перелить в соусник. Вокруг мяса можно разложить отваренную цветную капусту и зеленый горошек, полить их растопленным сливочным маслом и посыпать поджаренными сухарями. Подавать с макаронами или масляными галушками.

Цыпленок для гурманов

На 4 порции: *1 цыпленок, 3 ст. л. растительного масла, 40 г смальца, 50 г лука, 100 г белых грибов или шампиньонов, 1 ч. л. томатной пасты, 100 мл белого вина, 100 мл сливок, 3 ст. л. муки, лимонный сок, 2—3 ст. л. коньяка, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Подготовленного цыпленка разрезать на куски, удалить из них кости, посолить, поперчить, слегка посыпать мукой и с двух сторон быстро обжарить на кипящем растительном масле. На растопленном смальце обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Грибы очистить, промыть в холодной воде, нарезать небольшими ломтиками, смешать с луком, посолить [illegible] Добавить цыпленка, влить немного кипятка, добавить томатную пасту и [illegible] Положить сливки, смешанные с мукой, немного проварить и в конце приго[товления добавить] коньяк и лимонный сок по вкусу.

Фаршированный цыпленок

На 4 порции: *2 цыпленка, 40 г сала, 60 мл растительного масла, соль по вкусу.*

Для начинки: *куриные потроха, 20 мл растительного масла, 40 г лука, 4 яйца, 1 булочки, 40 г сливочного масла, молоко, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Подготовленных цыплят вымыть и обсушить, внутри смазать маслом и посолить. Брюшную полость наполнить начинкой и зашить, посолить снаружи, положить в утятницу на растительное масло, обложить ломтиками сала, влить немного кипящей воды и запекать в нагретом духовом шкафу [под] крышкой, часто поливая выделившимся соком. Через 1 час снять крышку [illegible] [зо]лотистого цвета. (Если останется лишняя начинка, [illegible] [цел]лофан или фольгу и испечь вместе с цыплятами. [illegible])

Для приготовления начинки куриные потроха протушить с луком на растительном [масле] [illegible] порубить. Булочки нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу. [illegible] растереть, добавить желтки, соль, рубленую зелень петрушки, перец, майоран и [illegible] Затем положить куриные потроха, булки, замоченные в молоке и отжатые, и взбитые в [illegible] [осто]рожно перемешать.

Испеченных цыплят вынуть и немного остудить. Удалить нитки, отрезать крылышки, так чтобы на них было мясо, отрезать ножки и осторожно разрезать цыплят через бока. Начинку аккуратно вынуть и нарезать кружками. Грудку разрезать через грудную кость на две части, спинку разрезать на три части. Мясо выложить на нагретое блюдо, вокруг разложить нарезанную начинку и немного полить мясным соком. Остальной сок налить в соусник. Подавать с картофельным пюре, рисом или овощным салатом.

Цыпленок по-китайски

На 4 порции: 1 цыпленок, 100 г кореньев (морковь, петрушка, сельдерей), 4 ст. л. растительного масла, 150 г лука, 500 г помидоров, 4 яйца, карри, соль по вкусу.

Подготовленного и вымытого цыпленка отварить с овощами в подсоленной воде до готовности. (Воды должно быть больше, чем при тушении, но меньше, чем для супа.) Лук мелко нарезать и на медленном огне жарить на растительном масле, постоянно помешивая, пока лук не разварится в густой соус. Добавить промытые и нарезанные помидоры, немного куриного бульона и карри. Цыпленка немного остудить, нарезать. Положить в соус, хорошо прогреть, переложить [illegible] и разложить вокруг него сваренные вкрутую яйца. Подавать с рисом.

Цыпленок с грибами

На 4 порции: 1 большой цыпленок, 80 мл растительного масла, 40 г лука, 2—3 свежих или сушеных белых гриба, 2—3 больших помидора, 200 г сметаны, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

На растительном масле поджарить мелко нарезанный лук, добавить нарезанные ломтиками грибы, соль, перец, нарезанного кусками цыпленка, нарезанные помидоры и тушить под крышкой, подливая горячую воду. Готовое мясо вынуть, в мясной сок влить сметану, смешанную с мукой, проварить, опять положить мясо и несколько минут проварить в этом соусе. В конце приготовления положить рубленую зелень. Подавать с рисом, лапшой или картофельными крокетами.

Цыпленок с салом и майораном

На 4 порции: 2 цыпленка, 80 г сала, 20 мл растительного масла, майоран, соль по вкусу.

Подготовленных цыплят вымыть, дать стечь воде, посолить внутри и снаружи, внутрь положить веточку майорана или всыпать немного сушеного майорана. Положить цыплят в утятницу на растительное масло, сверху разложить сало, нарезанное тонкими ломтиками, влить немного кипящей воды и тушить в духовом шкафу под крышкой, часто поливая собственным соком [illegible] парится, следует понемногу доливать горячую воду. Через 30 минут снять крышку и запечь цыплят в горячем духовом шкафу до темно-золотистого цвета. Готовых цыплят разрезать на 4 части, мясной сок процедить и налить в соусник. Подавать с картофельным пюре или с салатом из сырых или вареных овощей.

Куриный паприкаш

На 4 порции: 1 большой или 2 маленьких цыпленка, 80 мл растительного масла, 70 г лука, 1 ч. л. молотого красного перца, 2—3 сладких перца, 80—120 г помидоров или 1 ч. л. томатной пасты, 300—400 г сметаны, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.

Цыплят нарезать небольшими кусками. На медленном огне, часто помешивая, протушить в растительном масле мелко нарезанный лук [illegible] красный перец, положить цыплят, посолить и тушить под крышкой. Когда сока останется мало и блюдо начнет подгорать, влить [illegible] горячей воды и еще немного протушить. Положить мелко нарезанный, очищенный сладкий [illegible] очищенные от кожицы, нарезанные помидоры или томатную пасту и тушить до [illegible] В конце приготовления влить сметану, смешанную с мукой, немного проварить и, если [illegible] долить горячей воды. Подавать с галушками, макаронами или с жареными картофельными крокетами.

Заправленный цыпленок

На 4 порции: 1 цыпленок, 40 г сливочного масла, 30 г лука, ½ небольшой головки цветной капусты, 50 г муки, сметана, зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

Подготовленного и вымытого цыпленка разрезать на 4 или на 8 частей, положить в кастрюлю, налить воды, добавить зелень петрушки, целую луковицу и тушить. Когда мясо будет готово, вынуть его и положить в теплое место. Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее куриным бульоном, хорошо проварить, процедить и положить в этот соус цыпленка. Добавить лимонный сок, несколько ложек сметаны и рубленую зелень петрушки. Мясо в соусе подавать в глубоком блюде, обложив отваренной цветной капустой. Цветную капусту полить растопленным сливочным маслом и украсить зеленью петрушки.

Жареный цыпленок

На 4 порции: 2 небольших цыпленка, 150 г муки, 3 яйца, 150 г панировочных сухарей, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Цыплят вымыть, отрезать окорочка, крылышки и заднюю часть. Затем ножницами для птицы отрезать грудки по краю ребрышек и через грудную кость разрезать грудки пополам. В крылышки вложить по половине куриной печенки и для закрепления загнуть их назад. Подготовленных цыплят посолить, запанировать в муке, затем в размешанных яйцах и сухарях и жарить на медленном огне под крышкой. Когда цыплята приобретут золотисто-желтый цвет, перевернуть и, сняв крышку, обжарить с другой стороны. Подавать с картофельным пюре, рисом или салатом.

Цыпленок, печенный на сливочном масле

На 4 порции: 2 цыпленка, 100 г сливочного масла, зелень петрушки или майоран, соль по вкусу.

Подготовленных и вымытых цыплят посолить внутри и снаружи, внутрь вложить несколько листиков петрушки или майорана, положить в утятницу на растопленное сливочное масло, влить немного кипящей воды, накрыть крышкой и запекать в духовом шкафу, часто поливая выделившимся соком. Когда цыплята станут мягкими (через 30 минут), снять крышку и допечь до темно-золотистого цвета. Готовых цыплят разрезать на 4 части. Подавать с рисом, смешанным с тушеными грибами, или с картофельным пюре и овощным салатом.

Куриный перкельт

На 4 порции: 1 большой или 2 маленьких цыпленка, 60—100 мл растительного масла, 100 г лука, 2—3 сладких перца, 200 г помидоров или 1 ч. л. томатной пасты, 1 ч. л. молотого красного перца, «Вегета», соль по вкусу.

Цыплят нарезать небольшими кусками. В растительном масле протушить мелко нарезанный лук, добавить красный перец, цыплят, посолить, посыпать приправой, накрыть крышкой и тушить до тех пор, пока сок не выпарится и мясо не начнет подгорать. Затем часто, но маленькими порциями подливать горячую воду. Добавить очищенные, мелко нарезанные помидоры, нарезанный соломкой сладкий перец и тушить до готовности. Подавать с отварным картофелем, картофельным пюре, галушками или макаронами и с овощным салатом.

Куриная печенка, жаренная в кляре

На 4 порции: 400 г куриной печенки, мука, 1—2 яйца, молотые сухари, растительное масло.

Куриную печенку вымыть на сите в проточной воде, дать воде стечь и просушить печенку на салфетке. Затем запанировать в муке, взбитых яйцах и сухарях (или в густом кляре) и жарить под крышкой на медленном огне; перевернуть, снять крышку и поджарить с другой стороны. Готовую печенку посолить, выложить на нагретое блюдо и украсить сырыми овощами, солеными огурцами, маринованными грибами, кружочками лимона и брусникой. Подавать с картофельным пюре или рисом и с овощным салатом или майонезом.

Жареная куриная печенка

На 4 порции: 400 г куриной печенки, 4—5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. смальца, 50 г лука, мука, соль по вкусу.

Куриную печенку вымыть на сите в проточной воде, дать воде стечь и просушить печенку на салфетке. Лук нарезать кольцами, обжарить на растительном масле и отложить. Печенку посыпать мукой и обжарить на разогретом растительном масле со смальцем с двух сторон по 3—4 минуты. Готовую печенку посолить и выложить на горячее блюдо. На каждый кусок печенки положить немного жареного лука и украсить зеленью петрушки, кружочками лимона и помидора. Подавать с печеным картофелем, картофельным пюре, с хреном или салатом из сырых овощей.

Тушеная курица

На 4 порции: 1 курица, 30 г сала, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 40 г лука, майоран, соль по вкусу.

Сало нарезать кусочками, растопить, добавить смалец и поджарить нарезанный лук, положить вымытую и нарезанную кусками курицу, посолить, посыпать майораном и жарить, помешивая. Когда мясо начнет подгорать, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Готовую курицу положить на нагретое блюдо и полить процеженным мясным соком. Подавать с картофельным пюре, рисом или салатом из сырых овощей.

Печеная курица

На 4 порции: 1 курица, 50 г сала, 50 г сливочного масла, майоран, соль по вкусу

Курицу вымыть и положить на 2 дня в холодильник. Перед приготовлением хорошо посолить (внутри и снаружи), положить в нее веточку майорана, грудку и окорочка обложить салом, нарезанным тонкими ломтиками, закрепить его ниткой, сверху положить кусочки сливочного масла, влить немного горячей подсоленной воды и тушить на плите под крышкой. Затем крышку снять и запечь курицу в духовом шкафу (сначала спинкой кверху, затем перевернуть) до темно-золотистого цвета, часто поливая образующимся соком.

Подавать с картофельным пюре или рисом и с салатом из сырых овощей.

Отварная курица

На 4 порции: 1 курица, 2 л воды, 1 луковица, 120 г овощей (морковь, петрушка, сельдерей, кольраби), 2—3 капустных листа, зелень сельдерея и петрушки, зеленый лук, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. «Вегеты», несколько горошин черного перца, мускатный орех и кардамон по вкусу.

Курицу вымыть, залить кипящей водой и варить с целой луковицей 1,5 часа. Затем добавить очищенные овощи, зелень, обернутую капустными листьями, пряности, соль, «Вегету» и варить на медленном огне еще около часа до готовности. Отваренную курицу вынуть из кастрюли, немного остудить, нарезать, выложить в огнеупорную форму, влить немного горячего, процеженного бульона и разогреть. Подавать с хреном и картофельным пюре, с соусом из хрена и картофельными шариками с жареным луком. Холодную курицу можно подавать как закуску с овощами, зеленью и майонезом.

Печеная фаршированная курица (петух)

На 4 порции: 1 курица или петух, 60 г сала, 50 мл растительного масла, майоран, соль по вкусу.

Для начинки: куриные потроха, 50 мл растительного масла, 3 булочки, 30 г лука, 3 яйца, молоко, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную курицу выпотрошить, вымыть и положить в холодное место на 2—3 дня. Мороженую курицу разморозить, вымыть и дать воде стечь. Посолить курицу снаружи и внутри, в отверстие в шее вложить кусочек хлеба, брюшную полость нафаршировать, зашить или скрепить зубочистками, обложить курицу салом, нарезанным тонкими ломтиками, и закрепить их ниткой. Налить

в утятницу растительное масло, положить курицу, посыпать майораном, влить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить около 1 часа. Затем снять крышку и запечь в духовом шкафу, часто поливая образующимся соком и подливая горячую воду. Готовую курицу нарезать порционными кусками, выложить на половину нагретого блюда, на другую половину положить нарезанную начинку и полить процеженным мясным соком.

Для приготовления начинки черствые булочки нарезать мелкими кубиками и подсушить в теплом духовом шкафу. На растительном масле слегка обжарить мелко нарезанный лук, добавить вымытые куриные потроха и протушить. Готовые потроха вынуть, остудить и мелко порубить. В мясной сок добавить желтки, соль, измельченную зелень петрушки, потроха, смоченные молоком булочки и взбитые белки, перемешать. Излишек начинки можно запечь в фольге или в смазанной жиром пергаментной бумаге вместе с курицей.

Отварная курица с рисом и овощами

На 4 порции: *1 курица, куриные потроха, 200 г овощей (морковь, корни сельдерея и петрушки, кольраби, цветная капуста, зеленый горошек), 50 г лука, 300 г риса, «Вегета», майоран, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Курицу вымыть, нарезать кусками, залить водой, положить соль, «Вегету» и поставить варить. К почти готовому мясу добавить овощи, нарезанные мелкой соломкой, измельченный лук, немного зелени петрушки и сухого майорана. Когда овощи немного покипят, курицу вынуть и держать на пару, чтобы не остыла. В бульон положить промытый рис, отварить его до готовности, выложить на нагретое блюдо, сверху положить куриное мясо и украсить зеленью петрушки.

Курица по-болгарски

На 4 порции: *1 курица, 100 г смальца или 100 мл растительного масла, 100 г лука, 250 г овощей, 100 г белых грибов, 250 г помидоров, 2—3 сладких перца, соль по вкусу.*

Подготовленную курицу вымыть холодной водой и разрезать на 14—16 кусков. В жире спассеровать мелко нарезанный лук, добавить нарезанную курицу, посолить и тушить под крышкой. Когда сок выпарится, влить немного горячей воды. К наполовину готовой курице добавить промытые и нарезанные тонкими ломтиками грибы, проварить, добавить очищенные, вымытые и нарезанные овощи (сельдерей, морковь, цветную капусту, стручковую фасоль, кольраби, сладкий перец), очищенные помидоры и держать на огне до готовности. Подавать с печеным картофелем, картофельным пюре или рисом.

Нашпигованная курица

На 4 порции: *1 курица, 60 г сала, 40 г смальца, 50 г лука, 8 горошин черного перца, 1 ч. л. муки, соль по вкусу.*

Вымытую курицу нашпиговать (только под кожей) тонкими ломтиками сала. Остальное сало нарезать небольшими кусочками, растопить, добавить смалец и поджарить нарезанный лук до золотисто-желтого цвета, добавить перец, залить водой, положить нашпигованную и посоленную курицу и тушить в духовом шкафу под крышкой, подливая горячую воду. (Курица должна стать золотисто-коричневатого цвета.) Готовую курицу вынуть, в мясной сок всыпать немного муки, обжарить, залить водой и проварить. Курицу нарезать порционными кусками, положить на нагретое блюдо и полить процеженным соусом. Подавать с тушеной краснокочанной капустой, отварным или печеным картофелем, рисом и брусникой.

Запеченная (фаршированная) индейка

Индейку вымыть и положить в холодное место на 3—7 дней. Перед приготовлением отрезать последние суставы крылышек и части ножек до окорочков. (Нижняя часть ножек очень жилистая и годится лишь для супа.) Индейку посолить, обернуть грудку и окорочка тонкими полосками сала, внутрь положить веточку майорана; положить индейку на смалец, на ²/₃ залить водой и тушить

в духовом шкафу под крышкой. Затем крышку снять и запечь индейку до готовности, часто поливая собственным соком. Подавать с рисом, картофельным пюре и овощным салатом.

Грудка индейки в сале

Грудку индейки вымыть, стянуть тонкими полосками сала и посолить. В утятнице или кастрюле растопить немного смальца и нарезанного сала, добавить майоран, влить немного воды и тушить грудку под крышкой. Когда мясо будет почти готово, поставить его в духовой шкаф и запечь до темно-золотистого цвета. Готовую грудку нарезать, выложить на нагретое блюдо и полить мясным соком. Подавать с картофельным салатом, рисом или с картофелем и овощным салатом.

Окорочка индейки на сале

Окорочка вымыть, посолить, положить на растопленное сало с поджаренным луком, влить немного воды и тушить до готовности под крышкой. (При необходимости подливать горячую воду.) Когда мясо станет мягким, запечь его в духовом шкафу. Готовые окорочка нарезать, выложить на нагретое небольшое блюдо и полить процеженным мясным соком. Подавать с рисом, смешанным [illegible] с отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками, или с грибами, тушенными с луком.

Паприкаш из крылышек и спинки индейки

Крылышки и спинку индейки вымыть и нарезать небольшими кусками. На растительном масле поджарить мелко нарезанный лук, добавить немного молотого красного перца, положить подготовленное мясо, посолить и тушить под крышкой. При необходимости подливать горячую воду. Когда мясо станет мягким, влить сметану, размешанную с мукой и помидорами. Соус проварить, посолить и развести кипящей водой. Подавать с галушками или макаронами.

Жареная грудка индейки

Грудку индейки вымыть, нарезать толстой соломкой, немного отбить, посолить, запанировать в муке, размешанном яйце и сухарях и поджарить до золотистого цвета в раскаленном растительном масле. Подавать с рисом или картофелем и с салатом.

Тушеная утка

На 4 порции: *1 немолодая утка, 80 г смальца, 40 г лука, 1 ч. л. муки, тмин, майоран, соль по вкусу.*

Подготовленную утку вымыть, нарезать кусками и поджарить с двух сторон на смальце. Добави[ть] [illegible] нарезанный лук, соль, тмин, майоран, влить немного воды, накрыть крышкой и тушить, иногда помешивая. Готовую утку вынуть, в мясной сок добавить муку, обжарить, влить немного воды, проварить и процедить соус. Мясо выложить на нагретое блюдо, а соус налить в соусник. [illegible] с рисом или картофельным пюре и с овощным салатом.

Фаршированная утка

На 4 порции: *1 утка, смалец, тмин, майоран, соль по вкусу.*

Для начинки: *утиные потроха, 40 мл растительного масла, 30 г лука, 3 яйца, 3 булочки, молоко, молотые сухари, майоран, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Подготовленную утку вымыть проточной водой, дать воде стечь, высушить изнутри [illegible] всю брюшную полость смазать смальцем, начинить и зашить. [illegible] (Если утка жирная, достаточно [illegible] хлеба и положить утку в утятницу спинкой вверх [illegible] — добавить смалец.) Утку посолить, [illegible] цу горячей воды, если нежирная [illegible] около 30 минут. Затем крыш[ку] [illegible] ном и тушить под крышкой в духовом шкафу [illegible] при необходимо[сти] [illegible] часто поливая образующимся соком и подливая,

подрумянится, утку следует перевернуть и запечь с другой стороны до образования хр[illegible] кожицы. (Кожа будет хрустящей, если в конце приготовления воду не доливать, а открыть [illegible] шкаф на 2—3 минуты, чтобы вода испарилась.) Готовую утку вынуть и немного [illegible] разрезать ее пополам, через бока, начинку вынуть, мясо нарезать и отделить от костей [illegible] жить в блюдо, процедить на него сок [illegible] сверху положить начинку. [illegible] хорошо отварить и поставить в духовой шкаф почти готовое. Подавать с картофелем [illegible] шеной краснокочанной капустой или с овощным салатом.

Для приготовления начинки [illegible] шкафу. На растительном масле поджарить мелко нарезанный [illegible] ками, солью, рубленой зеленью петрушки, майораном, замоченными в молоке булочками, руб[illegible] ными отварными или тушеными потрохами, взбитыми белками, небольшим количеством пани[illegible] вочных сухарей и все тщательно перемешать. (Вместо потрохов можно положить 100 г рубленой ветчины или 150 г сырого свиного фарша.)

Печеный гусь

Гуся выпотрошить, оставить на 3 дня в холодном месте. Перед приготовлением тщательно вымыть, посолить внутри и снаружи, внутрь положить немного майорана, снаружи посыпать тмином, положить в глубокую гусятницу, до четверти залить горячей водой, накрыть крышкой и тушить на плите или в духовом шкафу. Когда кожа натянется, густо наколоть ее [illegible] нужно только жировой слой, не доставая до мяса. Тогда подкожный жир вытопится [illegible] дет слишком жирным.) Каждые 10—15 минут поливать гуся собственным соком. Жир с мясного сока (сверху) собрать и перетопить, чтобы удалить воду. Когда мясо станет мягким, [illegible] добавить жир и в хорошо прогретом, немного приоткрытом духовом шкафу запечь гуся до золотистого цвета.

Фаршированная гусиная шея

На 4 порции: 1 гусиная шея (кожа), 20 г свиного или гусиного смальца.

Для начинки: 150—200 г жирной свинины, 30 г свиной или телячьей печенки, 20 г копченого сала, 1 булка, 1 яйцо, майоран, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кожу от гусиной шеи зашить на более тонком конце, начинить, зашить другой конец шеи или соединить оба конца зубочисткой и тушить под крышкой на смальце. В конце [illegible] крышку и запечь гусиную шею в духовом шкафу. Теплую фаршированную [illegible] с хлебом и овощным салатом, с солеными огурцами, грибами в [illegible]

Для приготовления начинки свинину, печенку, сало, замоченную и отжатую [illegible] через мясорубку, посолить, добавить рубленую зелень петрушки, немного [illegible] шо перемешать. Вместо свиной печенки можно взять гусиные потроха.

Жареная гусиная (утиная, свиная) кровь

На 4 порции: кровь 1 гуся, 30 г смальца, 30 г лука, 2 булки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Булки замочить в воде, хорошо отжать и измельчить. На смальце поджарить мелко нарезанный [illegible] добавить булку, смешанную с кровью, и жарить до тех пор, пока кровь не станет темной. В конце приготовления посолить, поперчить и посыпать майораном. Подавать с хлебом и [illegible] ми огурцами.

Гусиные окорочка с чесноком

На 4 порции: 2 гусиных окорочка, 2 ст. л. гусиного смальца, 2 зубчика [illegible]

С гусиных окорочков удалить лишний жир, натереть [illegible] раскаленный гусиный смалец, влить немного горячей воды и тушить до готовности [illegible]

под крышкой, при необходимости подливая воду. Готовое мясо нарезать и полить мясным соком. Подавать с картофельным пюре, овощным салатом или тушеной краснокочанной капустой.

Гусиная печенка

На 4 порции: 1 большая гусиная печенка, 150—200 г внутреннего гусиного жира, 2 луковицы, 4 шт. гвоздики, майоран, 2 ст. л. воды, соль по вкусу.

Гусиный жир тщательно промыть холодной водой, положить в маленькую кастрюлю, [illegible] много воды и растопить. Печенку ополоснуть в холодной воде, [illegible] жить в растопленный жир. Луковицы очистить и целыми положить [illegible] крышкой и поставить в духовой шкаф. Через 10 минут кастрюлю [illegible] добавить немного майорана и запекать на медленном огне еще 15—20 ми[illegible] вании печенки из нее не перестанет вытекать кровь. Готовую [illegible] в глубокую миску, посолить и процедить на нее слегка остывший жир. Подавать теплой, нарезав ее ломтиками, с картофельным пюре и солеными огурцами, маринованными [illegible] ным салатом. Можно подавать холодной, нарезав ломтиками и украсив зеленью, кружками по-мидора и лимона, редисом.

Гусиная грудка в сметане

На 4 порции: 1 гусиная грудка, 40 г сала, 2 ст. л. гусиного смальца, 30 г лука, 60 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 ст. л. муки, 200 г сметаны, лимонный сок, соль по вкусу.

Для маринада: 250 мл воды, 2 ст. л. уксуса, 4 горошины черного перца, лавровый лист, соль по вкусу.

Гусиную грудку (без жира) положить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в прохладном месте на 2—3 дня, каждый день переворачивая. Затем вынуть, дать маринаду стечь и стянуть ее тонкими полосками сала. В кастрюле растопить немного гусиного смальца, добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками коренья и лук, обжарить, положить подготовленную грудку, залить небольшим количеством маринада и тушить под крышкой. Готовое мясо вынуть и отложить в теплое место. Мясной сок выпарить на огне, всыпать муку, поджарить, влить воду и сметану, проварить, процедить, затем по вкусу посолить и подкислить. Овощи протереть или измельчить миксером, положить в соус, мясо тоже положить в соус и немного проварить в нем. Затем вынуть, удалить грудную кость, нарезать грудку наискосок, положить на нагретое блюдо и немного полить соусом. Остальной соус налить в соусник. Подавать с макаронами или картофельными крокетами.

Заправленные гусиные (утиные) потроха

На 4 порции: потроха 1 гуся или утки (желудок, сердце, шея без кожи, крылышки), 30 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея, кольраби), 30 г смальца или 30 мл растительного масла, 40 г муки, 20 г лука, зелень петрушки, «Вегета», соль по вкусу.

Очищенные потроха залить подсоленной водой, добавить лук и овощи и [illegible] будет готово, вынуть его, удалить кости и нарезать кусочками. Из жира, муки и лука при[illegible] светлую заправку, развести процеженным бульоном, хорошо проварить и процедить [illegible] зелени петрушки, при желании — ли[illegible] соус смешать с мясом, посолить, добавить «Вегету» [illegible] монный сок и сливки. Подавать с рисом.

Рисовая каша с гусиными (утиными) потрохами

На 4 порции: потроха 1 гуся или утки (желудок, сердце, шея без кожи, крылышки), гусиный смалец, [illegible] (морковь, корни петрушки и сельдерея), 250 г риса, 4 горошины черного перца, майоран, [illegible] соль по вкусу.

Промытые потроха залить теплой водой [illegible] щенные, вымытые и нарезанные крупно [illegible]

перец. Когда овощи будут мягкими, добавить перебранный, ошпаренный кипятком и тщательно промытый холодной водой рис и отварить. В готовую кашу добавить немного гусиного смальца. Подавать с овощным салатом, солеными огурцами или маринованными грибами.

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Дичь бывает четвероногой и пернатой. У нас наиболее известной четвероногой дичью является олень, серна, дикий кабан и заяц. Из пернатой дичи встречается куропатка, дикий гусь, дикая утка, тетерев и фазан.

Мясо дичи имеет очень жесткие мышечные волокна, оно трудно переваривается. Поэтому перед приготовлением его следует несколько дней вымачивать (лучше всего в уксусном маринаде с овощами, луком и кореньями, причем мясо в маринаде следует каждый день переворачивать). Постное мясо дичи готовят со сметаной, а более жирное, например дикого кабана, — с красным вином и вареньем из шиповника. Мясо самок более вкусное. Из внутренностей (печенки) можно приготовить паштет.

ЧЕТВЕРОНОГАЯ ДИЧЬ

Заяц (кролик) с грибами

На 4 порции: *1 заяц или кролик, 120 г смальца или 120 мл растительного масла, 50 г лука, 100 г свежих грибов, 250 мл сливок, 2 ч. л. муки, соль по вкусу.*

Зайца (кролика) выпотрошить, вымыть и нарезать небольшими кусками. Нарезанный лук спассеровать в противне на смальце или растительном масле. Затем положить на противень зайца, посолить и тушить около 30 минут, добавить очищенные, нарезанные ломтиками грибы (белые или шампиньоны) и тушить до готовности, часто подливая горячую воду. В конце приготовления влить сливки, размешанные с мукой, и проварить. Подавать с рисом.

Фаршированный заяц (кролик)

На 4 порции: *1 заяц или кролик, 80 г сала, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г лука, майоран, соль по вкусу.*

Для начинки: *заячьи потроха, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 40 г лука, 3 яйца, 1 булка, 100 мл молока, соль, черный молотый перец, майоран, зелень петрушки по вкусу.*

Зайца выпотрошить, нафаршировать брюшко, зашить и положить на противень с растопленным салом, смальцем или растительным маслом, посолить, добавить нарезанный лук, майоран, влить немного горячей воды, накрыть и поставить в духовой шкаф на средний огонь. Поливать зайца выделившимся мясным соком каждые 10—15 минут, а если сока мало, понемногу подливать горячую воду. Когда мясо станет мягким, снять крышку и запечь до образования румяной корочки с двух сторон. Готовое мясо вынуть из духового шкафа, дать остыть и нарезать. Подавать с картофельным или овощным салатом или с картофелем и овощами.

Для приготовления начинки потроха (сердце, легкие и печенку) протушить с луком в жире до мягкости, немного остудить и мелко порубить (или пропустить через мясорубку). Булку нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу. Смалец смешать с желтками, добавить соль, перец, майоран, рубленую зелень петрушки, подсушенные кубики булки, смоченные молоком, заячьи потроха и хорошо взбитые белки.

Перкельт и паприкаш из зайца

На 4 порции: *лопатка, шея и спинка зайца, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 80 г лука, 1 ч. л. молотого красного перца, 2—3 сладких перца, 2 ч. л. томатной пасты или 3—4 помидора, соль по вкусу.*

Промытое мясо нарезать небольшими кусками. Мелко нарезанный лук обжарить на смальце или растительном масле, добавить красный перец, положить мясо, посолить и обжарить его. В половине

товое мясо влить горячую воду, добавить нарезанный сладкий перец и помидоры и тушить до готовности, накрыв крышкой.
Для приготовления паприкаша положить 250 г сметаны, смешанной с 2 ч. л. муки.
Подавать с картофелем, галушками или макаронами.

Жареные заячьи (кроличьи) окорочка

Заячьи окорочка и лопатки нарезать небольшими кусками, очистить от пленок, отбить, посолить, последовательно запанировать в муке, яйцах и сухарях и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Заяц (кролик) под соусом

На 4 порции: *задняя часть зайца или кролика, 50 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 500 мл воды, 100 мл уксуса, 6 горошин черного перца, 60 г сала, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 200 мл сливок, 30—40 г муки, 2—3 куска рафинада, лавровый лист, соль по вкусу.*

Для этого блюда лучше всего использовать спинку и окорочка зайца. Мясо, очищенное от пленок, залить водой, проваренной с солью, уксусом, овощами, луком, черным перцем и лавровым листом, и поставить на несколько дней в холодное место, ежедневно переворачивая. Затем дать мясу стечь и обернуть его полосками сала. Маринад не выливать. Растопить смалец или разогреть растительное масло и обжарить овощи из маринада, добавить мясо и тушить, накрыв крышкой, не подливая воду. Когда жидкость выпарится, влить маринад и тушить до готовности. Затем мясо вынуть, влить смешанные с мукой сливки, проварить, процедить и добавить карамелизированный и разваренный в воде сахар. Соус посолить, подкислить лимонным соком и подсластить.
Подавать с булочными, манными или картофельными кнедлями.

Фаширка из мяса серны

На 4 порции: *350 г мяса серны, 30 г лука, 50 г сала, 30 г смальца или 30 мл растительного масла, 1 булка или 2—3 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, майоран, соль, молотый черный перец по вкусу, панировочные сухари.*

Мясо, лук, намоченную булку и сало (30 г) пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, майоран, смалец или растительное масло, яйцо и сухари. Все хорошо перемешать. Если фарш слишком густой, влить немного воды, снова перемешать и на доске, посыпанной сухарями, сформовать валик. Положить его на противень, смазать размягченным, но не растопленным смальцем. На мясе разложить тонкие ломтики сала и запечь в духовом шкафу, часто поливая выделяющимся соком и подливая немного горячей воды. Подавать с картофелем и овощным салатом.

Спинная часть серны с красным вином

На 4 порции: *600 г спинной части серны, 50 г сала, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 400 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 5 горошин черного перца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. варенья из красной смородины, 2—3 ст. л. красного вина, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.*

Целый кусок промытого мяса тщательно очистить от пленок, срезать жир и перевязать узкими полосками сала. Разогреть в противне жир, положить нарезанные ломтиками овощи и лук, добавить мясо и перец, посолить, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Во время тушения часто поливать выделяющимся соком. Когда мясо будет готово, вынуть его, а сок проварить, добавить муку, обжарить, а затем влить небольшое количество воды и еще проварить, добавить немного уксуса или лимонного сока, варенье и вино. Соус процедить и протереть в него отцеженные овощи. Мясо осторожно срезать с кости и нарезать наискосок кусками. Кость положить на подогретое блюдо и с помощью широкого ножа выложить на кость куски мяса. Подавать с картофельным пюре, домашней лапшой, макаронами, жареными картофельными оладьями или кнедлями.

Маринованное мясо оленя (серны)

На 4 порции: *750 г мяса оленя (окорок или спинная часть), 150 г лука, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 1 ч. л. муки, соль и молотый черный перец по вкусу.*

Мясо промыть, тщательно очистить от пленок, нарезать порционными кусками и отбить. В эмалированную кастрюлю выложить слоями мясо и нарезанный лук (100 г), каждый слой посолить и поперчить. Сверху должен быть слой лука. Придавить содержимое кастрюли грузом и поставить в холодное место на несколько дней. Вынуть мясо из маринада и обжарить с двух сторон на смальце или растительном масле с нарезанным луком, влить немного горячей воды и протушить. Отбивные вынуть, в сковороду всыпать муку, немного подержать на огне, затем долить воды, соус проварить и процедить. Отбивные подавать с рисом или картофелем и с салатом из свежих овощей. Соус подать отдельно.

Перкельт из мяса серны

На 4 порции: *600 г мяса серны (лопатка и ш ребрышки), 70 г смальца или 70 мл растительного масла, 60 г лука, 150 г помидоров или 2 ст. л. томатной пасты, 2 сладких перца, ½ ч. л. молотого красного перца, соль по вкусу.*

Мясо нарезать небольшими кусками. Мелко нарезанный лук слегка обжарить в жире, добавить красный перец, положить мясо, посолить и тушить, накрыв крышкой. Когда весь сок выпарится, влить немного горячей воды. Добавить очищенный, нарезанный соломкой сладкий перец и нарезанные тонкими ломтиками помидоры (или томатную пасту) и тушить до готовности. Перкельт подавать с картофелем, галушками или макаронами.

Рагу из мяса серны (оленя)

На 4 порции: *600—700 г мяса серны или оленя (лопатка или спинная часть), 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 80 г овощей (морковь, корни петрушки, сельдерея), 40 г лука, 2 куска рафинада, 5 горошин черного перца, 2 ст. л. лимонного сока или уксуса, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 50 мл красного вина, соль по вкусу.*

Мясо промыть, очистить от пленок, посолить и немного обжарить в жире. Добавить лук, нарезанный кольцами, нарезанные овощи, перец, влить немного воды, лимонный сок или уксус и тушить до готовности, часто подливая воду. Готовое мясо вынуть. В посуду, где тушилось мясо, добавить сливочное масло и муку, размешать, проварить. Готовый соус процедить. Мясо нарезать кубиками и положить в процеженный соус. Добавить красное вино и сахар. Подавать с кнедлями или картофельными крокетами.

Мясо серны (оленя) в сметане

На 4 порции: *600—750 г мяса серны или оленя (окорок или спинная часть), 40 г сала, 50 г смальца, 50 г лука, 2 куска рафинада, соль по вкусу.*

Для маринада: *500 мл воды, 75 мл уксуса, 40 г кореньев (морковь, петрушка, сельдерей), 1 небольшая луковица, 4 горошины черного перца, лавровый лист, тмин по вкусу*

Для соуса: *250 г сметаны, 3 ч. л. муки.*

Мясо выдержать в холодном маринаде в течение 3—6 дней, каждый день переворачивая. Вынуть из маринада, обернуть тонкими ломтиками сала, посолить и обжарить со всех сторон с нарезанным луком на смальце. До половины залить мясо маринадом, положить овощи из маринада и перец и тушить до мягкости. Готовое мясо вынуть, а в соус влить сметану, смешанную с мукой, хорошо проварить, добавить карамелизированный и разваренный в воде сахар и процедить. В соус протереть процеженные овощи, при необходимости добавить немного горячей воды, посолить и подсластить. Для приготовления маринада отварить нарезанные кружками морковь, сельдерей, петрушку, лук, а также перец, лавровый лист и тмин. Когда овощи станут мягкими, добавить уксус. Солить маринад не нужно.

Нашпигованная лопатка дикого кабана

На 4 порции: 600 г мяса дикого кабана (лопатка), 30 г сала, 30 г сырокопченого мяса, ... 30 г лука, 60 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 1 ст. ...

Сало и сырокопченое мясо нарезать небольшими тонкими полосками. ... тить от пленок, нашпиговать салом и копченым мясом, посолить. На ... лук и очищенные и нарезанные овощи, положить подготовленное мясо ... воды и запечь в духовом шкафу. Готовое мясо вынуть, в соус всыпать муку ... и протереть в него отцеженные овощи. Перелить в соусник. Подавать с лапшой ... жаренными сухарями, с картофелем и овощным салатом.

Рулет из молотого мяса дикого кабана

На 4 порции: 500 г мяса дикого кабана, 2 яйца, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 30 г лука, 1 ч. л. муки, молотый черный перец, панировочные сухари, соль по вкусу.

Для яичницы: 20 г смальца или сливочного масла, 3 яйца, 50 г ветчины

Мясо промыть, очистить от пленок и пропустить через мясорубку, добавить соль, ... и хорошо вымешать. Затем приготовить яичницу с ветчиной или копченым мясом. Фарш ... на доску, посыпать сухарями, длинным ножом придать форму прямоугольника ... его смазать белком или размешанным яйцом. Сверху выложить яичницу. С помощью ... рулетом, переложить в глубокую сковороду на разогретый смалец или растительное масло ... нарезанный лук, смазать рулет яйцом, накрыть крышкой и запекать в духовом шкафу око... Во время запекания поливать выделяющимся мясным соком и подливать немного горя... Готовый рулет вынуть, мясной сок сгустить мукой, проварить и перелить в соусник, процед...

Рагу из дичи

На 4 порции: 650 г мяса дичи (серны, оленя, дикого кабана), 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 30 г лука, 80 г различных овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 20 г сливочного масла, 30 г муки, 2 ст. л. красного вина, лимонный сок или уксус, зелень петрушки, соль, сахар по вкусу.

Мясо (окорок или лопатку) нарезать. Нарезанный лук спассеровать в жире, положить мяс... лить, обжарить, влить немного горячей воды или костного бульона и тушить около 30 мину... добавить очищенные, промытые и натертые на терке овощи и тушить до готовности, часто подли- вая горячую воду. В сливочном масле обжарить муку, развести водой или костным бульоно... проварить и добавить в мясо. Добавить рубленую зелень, красное вино, лимонный сок и ... рамелизированного и разваренного в воде сахара. Подавать с картофельными оладьями или ... тофельным пюре.

Окорок дикого кабана в сметане

На 4 порции: 600 г окорока дикого кабана, 80 г овощей (морковь, корни сельдерея и петрушки), 80 г лука, 4—5 горошин зеленого перца, 40 г сала, 40 г смальца, 1 ст. л. муки, 250 г сметаны, 1 ч. л. томатной пасты, 2 куска рафинада, 100 мл уксуса, лавровый лист, тмин, молотый красный перец, соль по вкусу.

Окорок дикого кабана промыть, очистить от пленок, срезать жир. Мясо положить в ... суду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 3—4 дня, еже... чивая. Для приготовления маринада нарезанные кружками овощи и лук, зелень ... лист, красный перец и тмин отварить в 500 мл воды. Когда овощи станут мягкими, ... остудить и залить мясо. (Маринад не солить.) Мясо вынуть ... тонкими полосками сала. Оставшееся сало растопить, добавить смалец, ... и обжарить до золотистого цвета. Положить подготовленное мясо, овощи ... (При тушении время от времени доливать маринад.) ... смешанной с мукой, солью и томатной пастой и ...

процедить, протереть в него отцеженные овощи и добавить немного сахара. Подавать с кнедлями и брусникой.

Окорок дикого кабана с вином и вареньем

***На 4 порции:** 600 г окорока дикого кабана, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 20 г лука, 50 г овощей (морковь, корни сельдерея и петрушки).*

***Для соуса:** 20 г сливочного масла, 20 г муки, 1 ст. л. варенья из шиповника, 1—2 ч. л. красного вина, соль, сахар по вкусу*

Мясо очистить от пленок и залить холодным маринадом (см. предыдущий рецепт). В смальце обжарить нарезанные овощи и лук, положить мясо, влить немного маринада и тушить до готовности, иногда подливая маринад. Готовое мясо вынуть, сок, в котором оно тушилось, сгустить мукой, обжаренной на сливочном масле, проварить, при необходимости развести водой, добавить варенье из шиповника, вино, соль и сахар, еще немного проварить и процедить. Готовый соус смешать с протертыми отцеженными овощами. Подавать с кнедлями или выпечкой из слоеного теста

Котлеты из мяса дикого кабана с чесноком

***На 4 порции:** 800 г мяса дикого кабана (спинная часть), 50 г смальца, тмин, чеснок, соль по вкусу*

Мясо очистить от пленок и срезать жир. Нарезать мясо на 4 порционных куска, отбить, с одной стороны слегка натереть растертым с солью чесноком, другую сторону только посолить и оставить мясо на час. Затем обжарить в смальце с двух сторон, влить немного горячей воды, всыпать тмин и тушить до готовности. Подавать с картофелем, отваренным рисом, овощным салатом или тушеной капустой.

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Битую птицу нельзя надолго оставлять в перьях. Поэтому, чтобы после приготовления она не имела болотного запаха, следует как можно скорее ее ощипать и выпотрошить. Ощипанную дичь нужно подвесить за клюв на 2—4 дня в холодном помещении. Диких уток и гусей перед приготовлением выдержать несколько часов в кислом молоке, чтобы устранить болотный привкус. Дичь ощипывают от лап к голове, тогда как домашнюю птицу — наоборот.

Печеный фазан

***На 4 порции:** 1 фазан, 30 г сала, 50 мл растительного масла, 30 г лука, 5—6 горошин черного перца, майоран, соль по вкусу.*

Ощипанного и выпотрошенного фазана хорошо промыть, просушить, грудку и окорочка обернуть полосками сала, снаружи и внутри птицу посолить и положить внутрь ломтик сала и немного майорана. Масло разогреть, добавить нарезанный лук и перец, положить подготовленного фазана (спинкой вверх), влить немного горячей воды и запекать в духовом шкафу в течение часа. Во время запекания поливать фазана выделяющимся соком и подливать горячую воду. Затем перевернуть его и довести до готовности. Готового фазана нарезать, положить на подогретое блюдо, полить мясным соком, образовавшимся при запекании, и украсить зеленью петрушки, помидорами и лимоном. (Старого фазана следует тушить в духовом шкафу под крышкой 2—2,5 часа.) Подавать с печеным картофелем, рисом, овощным салатом.

Тушеные куропатки

***На 4 порции:** 2 куропатки, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 50 г лука, 6—8 горошин черного перца, 40 г сала, 50 мл красного вина, 1 ч. л. муки, лавровый лист, тимьян, соль по вкусу.*

Старых куропаток следует тушить, разрезав пополам, грудку нашпиговать ломтиками сала. В противне разогреть жир, обжарить на нем нарезанный лук, добавить перец, лавровый лист, тимьян,

положить подготовленных куропаток, посолить и протушить. Готовых куропаток выложить на подогретое блюдо, а в мясной сок добавить красное вино, муку, проварить и процедить. Подавать с рисом и соусом.

Фаршированный фазан

На 4 порции: 1 фазан, 30 г сала, 30 г смальца или 30 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1 печенка фазана, 50 г телячьей или свиной печенки, 60 г сала, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, зелень петрушки, лук, молотый черный перец, соль по вкусу.

Фазана очистить, промыть, вытереть (особенно внутри), смазать растительным маслом, нафаршировать, зашить, обложить ломтиками сала и перевязать нитью. На противне растопить жир и положить на него фазана спинкой вниз, влить немного горячей воды, посолить и запекать в духовом шкафу около 30 минут. Затем перевернуть и запечь до готовности, периодически поливая выделяющимся соком и подливая горячую воду. Запеченного фазана немного остудить и разрезать на четвертинки. Подавать с картофелем или рисом и салатом из свежих овощей.

Для приготовления начинки печенку фазана, телячью или свиную печенку, сало, перец, зелень петрушки и немного лука пропустить через мясорубку, посолить, добавить сухари, яйцо и хорошо перемешать.

Печеные куропатки

На 4 порции: 2 куропатки, 60 г сала, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г лука, 6 горошин черного перца, майоран, соль по вкусу.

Молодых куропаток ощипать, выпотрошить, промыть, вытереть насухо, посолить и положить в каждую по кусочку сала, а грудку нашпиговать салом. На противне разогреть жир и обжарить в нем нарезанный лук, положить подготовленных куропаток, добавить перец и майоран, немного горячей воды и запекать куропаток в духовом шкафу до образования румяной корочки (в течение часа). Готовых куропаток разрезать пополам и выложить на подогретое блюдо. Подавать с рисом, салатом или с тушеной краснокочанной капустой.

Фаршированные куропатки

На 4 порции: 3 куропатки, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г лука, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Для начинки: 50 г сала, 3 булки, потроха куропаток, 30 мл растительного масла, 50 г лука, 3 яйца, 2—3 ст. л. панировочных сухарей, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Очищенных куропаток нафаршировать, зашить, положить на противень со смальцем и нарезанным луком, добавить черный перец, майоран, посолить, влить немного горячей воды и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовых куропаток разрезать на четыре части вместе с начинкой и выложить на подогретое блюдо. Подавать с рисом и тушеной краснокочанной капустой или с картофелем, запеченным на смальце.

Для приготовления начинки сало, замоченные и отжатые булки, потроха, растительное масло, лук, молотый черный перец и майоран пропустить через мясорубку, посолить, добавить яйца и сухари и все хорошо перемешать.

Куропатки в красном вине

На 4 порции: 2 куропатки, 60 г сала, 30—40 г смальца или 30—40 мл растительного масла, 40 г лука, 100 г овощей (морковь, корни сельдерея и петрушки), молотый черный перец, 1 ст. л. муки, 40 мл красного вина, 1 ч. л. варенья из шиповника или красной смородины, соль по вкусу.

Хорошо очищенных и промытых куропаток снаружи и внутри посолить и положить в них по несколько тонких ломтиков сала. Остальное сало нарезать кубиками, растопить, добавить жир, спас-

серовать мелко нарезанный лук и очищенные, промытые и нарезанные кружками овощи. Положить в спассерованные овощи подготовленных куропаток, посыпать перцем, влить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить около 20 минут. Затем снять крышку и запекать в духовом шкафу еще около 30 минут, поливая выделяющимся соком. Готовых куропаток вынуть, мясной сок спассеровать мукой, подержать на огне, развести водой, проварить и процедить. Отцеженные овощи протереть в соус, добавить вино, варенье и посолить по вкусу. Подавать с кнедлями или рисом.

Тушеная дикая утка (гусь)

***На 4 порции:** 1 утка или гусь, 40 г сала, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г лука, 2 шт. гвоздики, 6 горошин черного перца, 1 ст. л. уксуса, 2 ч. л. муки, 2 ч. л. сахара, кардамон, тимьян, лавровый лист, соль по вкусу.*

Очищенную утку посолить внутри и снаружи. В утятницу положить сало, жир, нарезанный лук, тимьян, кардамон, гвоздику, лавровый лист, перец, подготовленную утку, влить воду, накрыть крышкой и тушить в течение 1,5 часа. Во время тушения подливать уксус, смешанный с водой. Затем вынуть утку, в соус добавить немного муки, проварить и процедить. Сахар карамелизировать и разварить в воде, добавить в соус. Утку нарезать и положить в соус. Подавать с печеным картофелем, картофельным пюре, рисом и овощным салатом.

Фаршированный дикий голубь

***На 4 порции:** 4 голубя, 80 г сала, 40 г сливочного масла, 50 г лука, черный перец горошком, соль по вкусу.*

***Для начинки:** потроха голубей, 100 г свежих или 10 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 булки, 20 мл растительного масла, 30 г лука, панировочные сухари, майоран, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Очищенных голубей посолить, грудки перевязать полосками сала (50 г), нафаршировать, зашить и тушить на оставшемся сале со сливочным маслом, добавив лук и перец. Во время тушения подливать горячую воду.

Для приготовления начинки сливочное масло смешать с желтками, добавить порубленные потроха, грибы, тушенные с луком на растительном масле, замоченные, отжатые и размятые булки, соль, перец, рубленую зелень петрушки, майоран, сухари и взбитые белки, все перемешать.

Дикая утка (гусь) в сметане

***На 4 порции:** 1 утка или гусь, 70 г сала, 50 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.*

***Для соуса:** 200 г сметаны, 20 г муки.*

Очищенную утку обвязать полосками сала (40 г) и посолить. Оставшееся сало нарезать кубиками, обжарить в нем измельченные коренья и лук, добавить несколько горошин черного перца, лавровый лист и залить небольшим количеством теплой воды. Сверху положить подготовленную утку и, накрыв крышкой, тушить до готовности. Затем снять крышку и подрумянить утку. В мясной сок всыпать муку, немного проварить, влить сметану, немного воды и прокипятить. Соус процедить, протереть в него отцеженные овощи и полить соусом нарезанную утку. Подавать с кнедлями и брусникой.

Тушеный дикий голубь

***На 4 порции:** 4 голубя, 80 г сала, 30 г смальца или 30 мл растительного масла, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, 1 ч. л. муки, черный перец горошком, соль по вкусу.*

Очищенных голубей вымыть, посолить, грудки перевязать полосками сала (50 г). В утятницу положить оставшееся сало, жир, очищенные, промытые и нарезанные кружками коренья, нарезанный лук, несколько горошин черного перца и протушить. Затем положить подготовленных голу-

влить костный бульон или горячую воду и тушить до готовности. Готовых голубей вынуть, в мясной сок всыпать муку, размешать, прогреть, развести небольшим количеством воды, посолить и процедить соус. Подавать с рисом и тушеной краснокочанной капустой.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

К субпродуктам относятся легкие, сердце, селезенка, печенка, почки, язык, мозги и кровь. Субпродукты содержат большое количество крови, поэтому быстро портятся и их не следует долго хранить. Очень вкусны и полезны блюда из печенки. Для тушения и жаренья лучше взять телячью печенку, так как свиная грубее и имеет сладковатый привкус. Однако говяжья печенка твердая и горьковатая на вкус, поэтому не подходит для деликатесных блюд.

Баранья печенка с луком

***На 4 порции:** 500 г печенки, 50 мл растительного масла, 50 г лука, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, майоран, тмин, соль по вкусу*

Мелко нарезанный лук обжарить на разогретом растительном масле до золотистого цвета, добавить печенку, нарезанную кубиками, и тушить, накрыв крышкой. Затем добавить перец, тмин и майоран Когда печенка станет мягкой, посыпать ее мукой (сок должен выпариться), слегка обжарить, добавить немного воды, дать прокипеть и посолить. Подавать с картофелем, макаронами или рисом и овощным салатом.

Бараний перкельт из ливера

***На 4 порции:** 600 г ливера, 60 мл растительного масла, 50 г лука, 1 ст. л. томатной пасты или 3—4 помидора, 2 сладких перца, молотый красный перец, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук спассеровать в растительном масле, добавить немного красного перца и бараний ливер, нарезанный небольшими кубиками, слегка поджарить, затем влить немного горячей воды, добавить соль, томатную пасту или мелко нарезанные помидоры, нарезанный сладкий перец и тушить до готовности. Перкельт подавать с картофелем, галушками или макаронами.

Бараний ливер в кислом соусе

***На 4 порции:** 600 г бараньего ливера, 40 мл растительного масла, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 60 г муки, 100 г сметаны, лук, зелень петрушки, уксус, соль по вкусу.*

Бараний ливер отварить в небольшом количестве воды. Через 30 минут добавить нарезанный лук, овощи и зелень петрушки, посолить. Готовый ливер вынуть и нарезать крупной соломкой. Муку подрумянить в растительном масле, залить процеженным бульоном, проварить, положить в соус подготовленный ливер, добавить сметану и уксус. Подавать с картофельным пюре, картофельными кнедлями, галушками из сухарей или с кнедлями из булки.

Говяжий язык с чесноком

***На 4 порции:** 1 говяжий язык, 120 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, 5 горошин черного перца, 2—3 капустных листа, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 5—6 зубков чеснока, 2—4 веточки майорана, зелень петрушки и сельдерея, тмин, соль по вкусу.*

Язык хорошо натереть солью, промыть в проточной воде, отбить и варить 2—2,5 часа. Добавить соль, очищенные и нарезанные коренья, лук, перец, а позже — зелень петрушки и сельдерея, обернутую капустными листьями и перевязанную белой ниткой. Язык с овощами варить еще 30 минут. Затем язык вынуть, очистить от кожи, натереть чесноком, растертым с солью, и положить на противень на подогретый жир. Посыпать язык небольшим количеством тмина, рядом положить веточки майорана, влить немного бульона, в котором варился язык, и, не накрывая крышкой, запекать в горячем духовом шкафу около 30 минут. Готовый язык нарезать ломтиками, выложить на подо-

третое блюдо, обложить картофельным пюре, отварным или поджаренным соломкой картофелем. Подавать с овощным салатом или тушеной краснокочанной капустой.

Куриные пупки с копченым мясом

На 4 порции: 600 г куриных пупков, 100—150 г копченого мяса или ветчины, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 60 г сала, 40 г муки, 50 г лука, кардамон, майоран, чеснок, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенные пупки натереть солью и несколько раз тщательно промыть в горячей воде. Затем залить их холодной водой, довести до кипения, воду слить и вновь залить холодной водой. Добавить соль, очищенные и нарезанные коренья, зелень петрушки и лук (20 г) и варить до готовности. Поджарить сало, муку и мелко нарезанный оставшийся лук, развести бульоном из пупков, дать прокипеть, процедить, добавить растертый чеснок, майоран, перец, кардамон, рубленую зелень петрушки и отваренные пупки, нарезанные соломкой. Довести до кипения, выложить на блюдо и посыпать мелко рубленной ветчиной или копченым мясом. Подавать с черным хлебом или галушками.

Фаширка из говяжьего ливера

На 4 порции: 400 г ливера (печенка, сердце, легкие, селезенка), 1 ½ черствой булки, 1 яйцо, 30 г лука, 30 г сала, 40 г жира, 50—80 г панировочных сухарей, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Промытый ливер, замоченную и отжатую булку, лук и сало пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, майоран, яйцо. Если фарш жидкий, положить сухари. Все хорошо перемешать и сформовать в виде валика, запанировать его в сухарях и запечь в духовом шкафу на смазанном жиром противне. Готовую фаширку остудить и нарезать. Подавать с печеным картофелем, зеленью петрушки и овощным салатом.

Из этого фарша можно также приготовить котлеты.

Мясная каша

На 4 порции: 350 г жирной свинины, 150 г селезенки, 150 г легких, 200 г риса или другой мелкой крупы, 30 г смальца, 50 г лука, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину, селезенку и легкие отварить в подсоленной воде до готовности. Рис перебрать и промыть, залить бульоном, в котором варилось мясо, и отварить. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с рисом, посолить, поперчить, добавить обжаренный лук, майоран, немного бульона и перемешать. Кастрюлю или огнеупорную форму смазать жиром, выложить в нее кашу и запечь в духовом шкафу, накрыв крышкой (чтобы каша сверху не подсыхала). Подавать с картофелем и свекольным салатом или с салатом из квашеной капусты с морковью.

Говяжий язык под соусом по-польски

На 4 порции: 1 небольшой говяжий язык (1,2—1,5 кг), 150 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 5 горошин черного перца, 2 капустных листа, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу.

Для соуса: 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г муки, 20 г лука, 1 ст. л. варенья из красной смородины, 2—3 ст. л. красного вина, 30—40 г изюма, ¼ ч. л. сахара, лимонный сок, миндаль по вкусу.

Язык хорошо натереть солью, промыть в проточной воде, отбить, залить кипятком и варить 2—2,5 часа. Затем положить соль, овощи, лук, перец и через некоторое время — пучок зелени, завернутый в капустные листья. Варить еще около 30—60 минут. Отваренный язык положить в холодную воду и еще теплым очистить от кожи (от корня — к кончику языка). Затем залить бульоном, накрыть крышкой, чтобы язык не потемнел, и поставить в теплое место. Когда остынет, необходимое количество языка нарезать ломтиками и положить в приготовленный соус. Остаток языка завернуть в смазанную маслом пергаментную бумагу и хранить в холодном месте. Теплый язык подавать с отварным картофелем, картофельным пюре или рисом; холодный — с хреном, горчицей и у...
Для приготовления соуса муку слегка обжарить в жире, добавить мелко нарезанный лук и ... до золотистого цвета. Затем развести бульоном, в котором варился язык, хорошо проварить ...

педить, добавить варенье из красной смородины, вино, лимонный сок, сахар, [illegible] и рубленый миндаль и очищенный и промытый изюм. Соус должен иметь [illegible]. Так же можно приготовить язык с соусом из грибов, хрена или каперсов.

Отварной говяжий язык

На 4 порции: 1 говяжий или телячий язык, лук, морковь, корни петрушки и сельдерея, черный пе[illegible] [illegible], соль по вкусу.

Язык хорошо промыть, натереть солью, снова промыть и [illegible] воде с овощами, перцем и луком. Готовый язык [illegible] от кожи и нарезать наискосок. Подавать с хреном, с салатом из [illegible] лой и хреном, с картофелем и свеклой.

Жареный говяжий язык

На 4 порции: 1 говяжий язык, мука, яйцо, соль, панировочные сухари, растительное масло

Отваренный язык (см. предыдущий рецепт) остудить, нарезать ломтиками толщиной около 1 см, запанировать в муке, взбитом яйце и сухарях и обжарить на растительном масле. Или окунуть ломтики в кляр, приготовленный из молока, яиц и муки (на 1 яйцо — 1 ст. л. молока и столько муки, чтобы кляр был достаточно густой и не стекал с ломтиков языка), и также обжарить [illegible] масле. Подавать с печеным картофелем или картофельным пюре и с зеленым салатом [illegible].

Маринованный говяжий язык

На 4 порции: 1 говяжий язык, 1 ч. л. селитры, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 луковица, лавровый лист, соль по вкусу.

Большой говяжий язык натереть солью, хорошо промыть и дать стечь воде. Снова натереть [illegible] солью (на 1 кг языка около 100 г соли), селитрой, перцем, положить в эмалированную [illegible] сыпать луком, нарезанным кольцами, добавить лавровый лист, накрыть крышкой (меньшей, чем отверстие посуды), придавить прессом и оставить в холодном месте на неделю, переворачивая язык каждый день. Затем отварить его в чистой воде до готовности, вынуть, залить холодной водой, еще теплым очистить, остудить и нарезать.

Почки по-французски

На 4 порции: 400 г свиных или телячьих почек, 50 мл растительного масла, 40 г лука, 10 г сушеных или 100 г свежих грибов, 20 г муки, 50 мл белого вина, соль по вкусу.

Почки разрезать вдоль, вырезать мочевые протоки, обдать кипятком и вымачивать в [illegible] воде 20—30 минут для удаления специфического запаха. Затем нарезать почки соло[illegible] на растительном масле с нарезанным луком, залить вином и тушить до готовности. Пос[illegible] при необходимости развести водой, проварить и посолить. Грибы [illegible] обжарить на растительном масле и добавить к готовым почкам.

Почки с мозгами и яйцами

На 4 порции: 4 свиные почки, 1 свиной мозг, 40 мл растительного масла, 30 г лука, 3 яйца, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

Почки хорошо промыть, разрезать вдоль, вырезать мочевые протоки и вымачи[illegible] в холодной воде. Затем нарезать почки [illegible] и тушить на растите[illegible] занным луком. (Солить почки не следует, так как они станут жесткими.) [illegible] очистить от пленок, порубить, добавить к уже готовым почкам и [illegible] размешанными яйцами, посолить, поперчить и всыпать немного [illegible] загустеет, переложить на подогретое блюдо и украсить зеленью [illegible] с хлебом или картофелем и овощным салатом.

Почки с луком

***На 4 порции:** 600 г свиных или телячьих почек, 50 г лука, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.*

Почки разрезать вдоль пополам, вырезать мочевые протоки, обдать кипятком и вым[illegible] лодной воде 20—30 минут для удаления специфического запаха. Затем нарезать ломтиками. [illegible] раскаленном растительном масле обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, полож[illegible] почки и тушить, накрыв крышкой, до готовности, подливая горячую воду по мере необходимост[illegible] Готовые почки посолить. Подавать с картофелем и салатом.

Почки с яйцами

***На 4 порции:** 500 г свиных почек, 50 мл растительного масла, 40 г лука, 4 яйца, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Почки разрезать вдоль, вырезать мочевые протоки, обдать кипятком и вымачивать в холодно[illegible] воде 20—30 минут. Затем нарезать ломтиками. Мелко нарезанный лук спассеровать на растител[illegible] масле, добавить почки и тушить до готовности, часто подливая гор[illegible] жидкости [illegible]ностью выпариться, почки поджарить, посолить, поперчить, влить яйца и жарить до заг[illegible] яиц, постоянно помешивая. Подавать с овощным салатом

Котлеты из почек

***На 4 порции:** 300—400 г свиных или телячьих почек, 1 черствая булка, 1 яйцо, 1 ст. л. смальца 3 ст. л. панировочных сухарей, 20 г лука, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло.*

Почки разрезать вдоль, вырезать мочевые протоки, обдать [illegible] ной воде 20—30 минут. Затем пропустить через мясорубку вместе с луком и смоченной и отжат[illegible] булкой, посолить и поперчить, добавить майоран, яйцо, смалец, сухари и столько воды, чтоб[illegible] масса была сочной и мягкой. Сформовать небольшие котлеты, запанировать их в сухарях и обжа[illegible]рить на растительном масле на медленном огне. Подавать с картофелем и [illegible] кови или сельдерея, с квашеной капустой или отварными овощами

Маринованные мозги

***На 4 порции:** 500 г свиных или телячьих мозгов, 2 ст. л. уксуса, мука, растительное масло, соль по вкусу.*

***Для маринада:** 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. рубленого лука, 2 ч. л. уксуса, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.*

***Для кляра:** 50 мл воды (молока, вина или пива), 2 яйца, 2 ст. л. муки, соль по вкусу.*

Мозги очистить от пленок, ополоснуть и варить около 5 минут в воде с добавлением уксуса и со[illegible] Затем осторожно вынуть лопаткой и положить в холодную воду. Остывшие мозги обсушить [illegible] чистой салфетке, нарезать ломтиками [illegible] маринадом [illegible] чивая. Затем мозги достать, просушить, запанировать в муке, в кляре и обжарить в кипящем ра[illegible]тительном масле до золотисто-желтого цвета.

Для приготовления маринада соединить растительное масло, рубленый лук, соль, уксу[illegible] рубленую зелень петрушки и хорошо перемешать

Для приготовления кляра в воду (молоко, вино или пиво) добавить яйца, соль и столько [illegible] чтобы кляр был достаточно густым и не стекал с ломтиков мозгов.

Мозги с яйцами

***На 4 порции:** 300—400 г свиных или телячьих мозгов, 40 мл растительного масла, 50 г лука, 2—4 яйца, зелень петрушки или кинзы, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мозги на 5 минут опустить в кипящую воду, вынуть, очистить от пленок, порубить и жарить 10 [illegible] нут на растительном масле с нарезанным луком. Посолить, залить размешанными яйцами и [illegible]

постоянно помешивая. Переложить на подогретое блюдо и посыпать рубленой зеленью кинзы или петрушки. Подавать с картофелем со сливочным маслом и овощным салатом или с хлебом.

Мозги с яйцами и булкой

Готовятся так же, как мозги с яйцами, но при жаренье добавляется смоченная в молоке, отжатая и измельченная булка. Подавать с овощным салатом или солеными огурцами.
Вместо булки можно добавить 40 г овсяных хлопьев, которые предварительно заливают водой на 2 часа, затем отваривают и добавляют к жареным мозгам.

Печенка с салом

На 4 порции: 400 г телячьей печенки, 60 г сала, 20 г смальца или 20 мл растительного масла, 30 г лука, мука, майоран, соль по вкусу.

Нарезанный лук спассеровать в жире, положить телячью печенку, обернутую полосками сала, влить немного воды, посыпать майораном и тушить 45—60 минут. Готовую печенку посолить и нарезать кусками. На сковороду всыпать немного муки, проварить ее с оставшимся мясным соком и полить печенку. Подавать с картофелем или рисом с томатным соусом и овощным салатом.

Печенка с кровью

На 4 порции: 400 г телячьей или свиной печенки, 60 мл растительного масла, 50 г лука, муки, соль по вкусу.

Печенку промыть в проточной воде, дать воде стечь, нарезать ломтями толщиной около 5 мм, запанировать в муке и обжарить со спассерованным луком в кипящем растительном масле с двух сторон по 4 минуты. Готовую печенку переложить на подогретое блюдо, посолить и посыпать жареным луком. Подавать с картофельным пюре и овощным салатом.

Печенка в сметане

На 4 порции: 400 г печенки, 20 г сала, 20 мл растительного масла, 40 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 150 г сметаны, 20 г муки, черный перец горошком и молотый, лавровый лист, вкусовая приправа, уксус, соль по вкусу.

На растопленном сале и растительном масле слегка обжарить нарезанный лук, тертые [illegible] положить горошины черного перца и лавровый лист. Добавить печенку, поперчить, [illegible] воды и тушить 30 минут, накрыв крышкой. Затем печенку вынуть и положить в [illegible] сковороду добавить сметану, смешанную с мукой, приправу, проварить, посолить, [illegible] мости развести водой и подкислить. Проваренный соус процедить на печенку. [illegible] фельным пюре и салатом.

Жареная печенка

На 4 порции: 400—500 г телячьей печенки, 50 г муки, 1 яйцо, 80 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Печенку очистить от желчных протоков и нарезать небольшими [illegible] взбитом яйце и сухарях. Обжарить печенку с одной стороны на [illegible] накрыв крышкой, затем перевернуть и обжарить с другой стороны. [illegible] непосредственно перед подачей на стол. Подавать с картофельным пюре [illegible]

Печенка, тушенная с луком

На 4 порции: 400 г телячьей или свиной печенки, 50 мл растительного [illegible]

Мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, [illegible] нарезанную кубиками, залить горячей водой и протушить. Готовую печенку посолить. Подавать с картофелем или рисом и овощным салатом.

Тефтели из печенки в соусе

На 4 порции: 300 г телячьей или свиной печен[illegible] *2 яйца, 3—4 ст. л. панировочных сухарей,* [illegible] *зелень петрушки, майоран,* [illegible]

Промытую печенку [illegible] [illegible]

Шницели из печенки на сале

На 4 порции: [illegible]

Печенку нарезать в виде небольших шницелей. В кастрюлю положить нарезанное [illegible] поджарить, добавить лук, нарезанный тонкими кольцами, сверху положить печенку [illegible] чить и запекать в духовом шкафу 10—15 минут. Затем посолить и выложить на подогре[illegible] Подавать с картофелем и салатом.

Ризотто с ливером

На 4 порции: 500 г субпродуктов, [illegible] *молотый черный перец, соль по вкусу.*

Печенку, почки, сердце, селезенку (как по отдельности, так и вместе) промыть и нар[illegible] кими кубиками. На масле спассеровать лук, положить субпродукты и тушить до м[illegible] подливая горячую воду. Добавить перец, майоран, тмин, соль и рис. Рис следует пре[illegible] перебрать, ошпарить кипятком и хорошо промыть [illegible] довести до кипения, поставить в духовой шкаф и тушить до готовности, не [illegible] с солеными огурцами, рыжиками в уксусе, [illegible]

Фаршированное телячье сердце

На 4 порции: 1 телячье сердце, 50 г са[illegible] *200 г сметаны или 200 мл кислого молока.*

Для начинки: 1 булка, 100 г колбасы, 1 [illegible] *зелень петрушки, молотый черный перец,* [illegible]

Сердце промыть, тщательно [illegible] ном масле или сале с нарезанным [illegible] порционными кусками, [illegible] тельно размешав в нем сметану, смешанную с мукой. Подавать с р[illegible] Для приготовления начинки смоченную булку [illegible] вить соль, перец, майоран, измельченную зелень петрушки, рубленое вареное яй[illegible] жареные грибы и хорошо перемешать.

Котлеты из сердца

На 4 порции: 300 г телячьего, говяжьего или свиного сердца, 50 г сала, 30 г лука, 1 яйцо, 1 черствая булка, 4—5 ст. л. панировочных сухарей, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сердце немного проварить в воде, остудить и пропустить через мясорубку вместе луком, салом куском жирной свинины и смоченной в воде и отжатой булкой. Добавить яйцо, соль, перец, ма[illegible]

и сухари. Перемешать массу, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить на слабом огне. Подавать с картофелем и квашеной капустой

Сердце с паприкой

На 4 порции: 600 г говяжьего сердца, 40 мл растительного масла, 60 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), молотый красный перец (паприка), соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук и коренья спассеровать на растительном масле, добавить перец, [illegible] небольшими кубиками сердце, залить водой, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности, время от времени подливая воду.

Сердце с паприкой в сметане

Сердце с паприкой в сметане готовить так же, как в предыдущем рецепте, но в конце [illegible] 250 г сметаны и 250 мл молока, размешанного с 20 г муки.

Ливер в кислом соусе

На 4 порции: 600 г свиного ливера (печенка, сердце, легкие, селезенка, язык), 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 60 г лука, 40 г смальца, 60 г муки, ½ ч. л. лимонного сока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Ливер, овощи и половину лука залить водой, поперчить, посолить и отварить до готовности. Из жира, муки и оставшегося лука приготовить светлую заправку, залить ее отваром из ливера, проварить, процедить, положить ливер, нарезанный соломкой, снова проварить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и лимонный сок. В готовое блюдо можно добавить немного сметаны. Подавать с кнедлями из булки или с рисом.

БЛЮДА ИЗ «СВЕЖИНЫ»

Суп из обора

На 4 порции: 1,5 л обора, 30 г лука, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Обором называется несоленый бульон из субпродуктов и головы. Из него можно приготовить [illegible] или использовать для приготовления гарниров, например из капусты [illegible]. Для приготовления супа в обор положить лук, коренья, посолить, поперчить и отварить, процедить и заправить макаронами, галушками или фрикадельками.

Колбаски с рисом

Ингредиенты: половина свиной головы, 1 легкое, селезенка, 150 г печенки, 1,2 кг риса, 300 г смальца, 150 г лука, майоран, кардамон, молотый черный перец, соль по вкусу, толстые кишки.

Половину головы отварить, мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку [illegible] кусками, [illegible] ренными легкими, селезенкой и печенкой. Нутряной [illegible] добавить мелко рубленный лук и обжарить его до [illegible] кипятком, тщательно промыть в холодной воде, залить жирным [illegible] ремешать, поставить в духовой шкаф и тушить, не [illegible] мягким и рассыпчатым.) Смешать все продукты, [illegible] мон. Хорошо перемешать и наполнить остывшей массой [illegible] длиной около 20—30 см, плотно закрутить их с двух сторон [illegible] палочек. Варить колбаски на медленном огне при температуре [illegible] температуру повысить, колбаски лопнут.) Готовые колбаски [illegible]

и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Суп из обора с кровью

На 4 порции: 1,5 л обора, 50 г лука, 30 г смальца, 300 мл крови, 50 г риса, молотый черный перец, майоран, чеснок, кардамон, соль по вкусу.

В обор положить мелко нарезанный и обжаренный до золотистого цвета лук, соль, перец, майоран, растертый чеснок и немного кардамона. Довести до кипения и, постоянно помешивая, влить процеженную кровь; проварить, чтобы кровь потемнела. Заправить рисом (или гречкой) или подавать с гренками.

Домашняя колбаса

Ингредиенты: 10 кг свинины, 200 г соли, 50—100 г чеснока, 100 г молотого красного перца, 30 г тмина, 30 г молотого черного перца, майоран, 12—13 м тонких кишок.

Мясо с ребер, грудинки, шеи и лопатки пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый черный и красный перец, размешанный в воде, немного майорана, растертый чеснок и толченый тмин. Мясо тщательно перемешать и наполнить им чистые тонкие кишки. Готовую колбасу можно закоптить или запечь некопченой.

Суп из обора с заправкой

На 4 порции: 1,5 л обора, 50 г крупы (любой), 1 ст. л. жира, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу.

С холодного обора собрать застывший жир, растопить его и обжарить в нем муку до [illegible] цвета. Немного обора отлить, в оставшемся отварить перебранную и промытую крупу. Когда крупа будет готова, влить в суп заправку, размешанную с холодным обором, посолить, [illegible] добавить майоран, немного кардамона и проварить.

Колбаски с булкой

Ингредиенты: половина свиной головы, 1 легкое, ½ сердца, 250 г печенки, 250 г селезенки, 500 г булок, 100 г лука, 1 зубок чеснока, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Половину печенки отварить и вместе с отваренным мясом свиной головы, легким, сердцем, [illegible] зенкой и сырой печенкой пропустить через мясорубку. Нарезанные булки намочить в [illegible] также пропустить через мясорубку и добавить к мясу. Фарш посолить, поперчить, [illegible] ран, немного кардамона, растертый с солью чеснок и лук, поджаренный на [illegible] мешать и наполнить этим фаршем толстые кишки, разрезанные на куски [illegible] плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек. Варить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 10 минут. Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Кровяные колбаски с рисом

Ингредиенты: 1 кг жирной свинины, 1 кг риса, 500 мл крови, 70 г лука, обор, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Рис перебрать, ошпарить кипятком, тщательно промыть в холодной воде, положить [illegible] лук, залить жирным обором и тушить. (Рис должен остаться целым и рассыпчатым.) М[illegible] маленькими кубиками, вытопить из них жир, как из сала, смешать все с рисом, посолить, [illegible] процеженную кровь, перец, майоран и кардамон. Массу тщательно перемешать и [illegible] подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек. Отварить колбаски на медленном огне при температуре [illegible]

10 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.) Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Кровяные колбаски с булкой

Ингредиенты: 1 л крови, 600 г свинины, 250 г булок, шкварки, 50 г лука, 2 зубка чеснока, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Черствые булки нарезать очень мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу на противне. Остудить, залить хорошо размешанной кровью, добавить отваренное и нарезанное маленькими кубиками мясо, немного рубленых шкварок, соль, перец, майоран, кардамон, растертый чеснок и мелко нарезанный и поджаренный лук. Тщательно размешанным фаршем заполнить подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек. Отварить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 15—20 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.) Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Печеночная колбаса

Ингредиенты: половина свиной печенки, столько же (по весу) свиного бока, 250 г горловины, 3 яйца, 1 булка, кишки, соль, молотый черный перец, лук по вкусу.

Печенку и такое же количество свиного бока пропустить через мясорубку, добавить отваренную горловину, нарезанную мелкими кубиками, яйца, смоченную в оборе, отжатую и измельченную булку, соль, перец, немного жареного лука и перемешать. Не очень тонкие кишки нарезать кусками длиной 30—35 см, наполнить их фаршем, с двух концов крепко завязать, завернуть в салфетку или целлофан и варить 30 минут на очень медленном огне. Сваренную колбасу остудить и немного прокоптить.

Картофельная баба с кровью

На 6 порций: 2 кг картофеля, 750 мл крови, 250 г сала, 100 г лука, 5 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, майоран, соль по вкусу.

Половину сала растопить и обжарить на нем нарезанный лук. Картофель очистить, натереть на терке, смешать с кровью, сухарями, мукой, жареным луком, солью, перцем и майораном. Хорошо перемешать и переложить на хорошо смазанный и посыпанный мукой противень. Сверху выложить вторую половину сала, нарезанного тонкими ломтиками, и запечь в духовом шкафу. Подавать с хлебом и квашеной капустой, огурцами, свекольным или другим овощным салатом.

Кислый суп из обора

На 4 порции: 1,5 л обора, 150 г свинины, 100 г свиных субпродуктов, 4 небольшие картофелины, 30 г лука, 40 г смальца, 50 г муки, 300 г сметаны, лавровый лист, уксус, молотый черный перец, соль по вкусу.

Обор сгустить светлой заправкой из лука и муки, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, уксус и хорошо проварить. Затем положить нарезанное отваренное мясо и нарезанные соломкой отваренные субпродукты. В конце приготовления влить сметану, хорошо перемешать и снять с огня. Подавать с отварным картофелем, нарезанным кубиками.

Холодец

Ингредиенты: 2 свиные ножки, пятачок, хвост, свиная кожа, 500 г мяса со свиной головы или шеи, 2,5 л воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 50 г лука, 2—3 яичных белка, чеснок, черный перец горошком, соль по вкусу.

Ножки, пятачок, немного кожи, хвост и мясо варить 2 часа. Добавить соль, перец, лук, очищенные овощи, растертый чеснок и варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Мясо

вынуть, нарезать небольшими кусками, кости удалить, в процеженный отвар добавить яичные белки, размешанные с небольшим количеством холодной воды, и немного проварить, постоянно помешивая. Дать немного постоять, удалить пену и процедить жидкость через ткань, предварительно намоченную в горячей воде и хорошо отжатую. Мясо выложить в глубокую миску, залить процеженной жидкостью и поставить застывать в холодное место.

Копченый желудок (рубец)

Ингредиенты: 1 свиной желудок (рубец), 750 г мяса со свиной головы или ножек, 1 свиной язык, ½ сердца, 2 почки, 150—200 г свиной кожи, молотый черный перец, чеснок, майоран, кардамон, соль по вкусу.

Мясо, язык, сердце, почки и кожу отварить до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Отваренные продукты вынуть, нарезать небольшими кусками, положить в миску, посолить, поперчить, добавить растертый чеснок, майоран, кардамон, немного бульона, перемешать и наполнить этим фаршем тщательно очищенный желудок. Отверстие крепко завязать и варить желудок на медленном огне при температуре 80 °C в течение 1 часа. Затем положить его между двумя досками, придавить грузом и, когда он остынет, прокоптить.

Печенка с мозгами

Лук мелко нарезать и протушить на смальце на медленном огне, накрыв крышкой (лук не должен подгореть). Добавить измельченные мясные обрезки, соль, молотый красный и черный перец, немного тмина, поджарить, а когда мясо начнет приставать ко дну сковороды, влить бульон и продолжать тушить. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанную мелкими кусками сырую печенку и тушить еще 10 минут. Мозги ошпарить кипятком, очистить от пленок, порубить и протушить вместе с мясом еще 10 минут. В готовое блюдо влить немного горячего бульона для большей сочности. Подавать с хлебом, картофелем и квашеной капустой или с салатом.

Сало с красным перцем

Тонкое сало отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть, натереть со всех сторон растертым с солью чесноком и молотым красным перцем и положить в холодное место. Приготовленное таким образом сало можно также немного прокоптить.

Маринад для копчения мяса I

Ингредиенты: 10 кг мяса, 7 л воды, 700 г соли, 50 г селитры, 200 г сахара, 25 г черники.

Соль, селитру, сахар и чернику залить холодной водой, проварить и остудить. В глубокую посуду положить мясо, которое перед этим солилось 3—4 дня, залить его приготовленным маринадом и поставить в холодное место на 2—6 недель, каждый день переворачивая его. Ребра и корейку мариновать 2 недели, лопатки — около 4 недель, а большие окорока — до 6 недель.

Маринад для копчения мяса II

Ингредиенты: 10 кг мяса, 10 л воды, 1 кг соли, 50 г молотого черного перца, 250 г лука, 25 г кориандра, 50 г селитры, 50 г черники, лавровый лист по вкусу.

Порядок приготовления такой же, как в предыдущем рецепте.

Топление сала

Сало бывает внутреннее и наружное, и топить нужно каждое отдельно. Наружное сало нарезать острым ножом кубиками величиной 1,5—2 см, положить в кастрюлю, влить немного воды и топить на медленном огне, часто помешивая. Когда сало станет прозрачным, немного остудить его, в

свежее молоко, снова нагреть и топить до тех пор, пока шкварки не приобретут приятный золотисто-желтый цвет. Затем смалец отцедить в отдельную посуду.

Чтобы внутреннее сало утратило неприятный запах, его следует замочить не меньше чем на 30 минут в растворе марганцовки светло-розового цвета. Затем залить сало чистой холодной водой и хорошо промыть. Воду слить, снова залить сало холодной водой и оставить в ней на некоторое время. Далее сало обрабатывать так же, как и наружное. К внутреннему салу при топлении можно добавить целую луковицу, которую вынуть перед окончанием приготовления (до того как она зажарится), иначе смалец приобретет темный цвет.

Хранение шкварок

В течение короткого времени шкварки можно хранить плотно утрамбованными в стеклянной, фарфоровой или эмалированной емкости, накрытой крышкой и поставленной в холодное темное помещение.

Чтобы сохранить шкварки длительное время, их следует плотно уложить в фарфоровую посуду и залить растопленным смальцем. Когда смалец застынет, посуду накрыть пергаментной бумагой или целлофаном, завязать и хранить в темном и холодном помещении.

Лучшим способом хранения шкварок является их консервирование. Закатанные шкварки стерилизовать 20 минут от начала кипения воды в емкости для стерилизации.

Перемолотые и смешанные со смальцем шкварки хранятся так же, как и целые.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Мясо рыбы вкусное, нежное и легко усвояемое. Рыбы бывают пресноводные и морские. К пресноводным относятся карп, сом, форель, линь, щука, лосось, угорь, лещ и другие. Сегодня в магазинах также представлен большой ассортимент морской рыбы. Пресноводную рыбу лучше покупать живой, так как она быстро портится.

Живую рыбу следует оглушить ударом тупого предмета по голове, а затем перерубить позвоночник за головой. Потом разрезать острым ножом живот от хвоста к голове и удалить внутренности. Придерживая салфеткой скользкий хвост, удалить чешую тупым ножом по направлению от хвоста к голове. Далее рыбу нужно тщательно промыть, посолить, дать ей полежать около часа и сразу приготовить. Если рыбу отваривают целиком, голову и хвост не используют, если жарят или готовят паприкаш, то используется вся рыба. Рыбу варят на медленном огне и недолго: маленькую — 10—15 минут, большую — около 30 минут. Таким образом, кроме высокой биологической ценности, рыба хороша еще и тем, что ее приготовление не занимает много времени.

Мороженая рыба будет вкуснее, если перед приготовлением ее выдержать в течение 2—3 часов в молоке.

Холодный карп с майонезом

На 4 порции: *800 г карпа (или другой свежей либо мороженой рыбы), 750 мл воды, 100 мл уксуса, 100 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, майонез, соль по вкусу.*

В воду положить лук, очищенные, вымытые и нарезанные кружочками коренья, перец, лавровый лист, соль и поставить варить. Добавить уксус, очищенного, вымытого и нарезанного кусками карпа и варить на очень медленном огне до готовности. Рыбу осторожно вынуть лопаткой и остудить. Остывшие куски по отдельности окунуть в майонез, выложить на блюдо и украсить лимоном, редисом, помидорами, зеленью и огурцами. Подавать с овощным салатом или с хлебом.

Карп по-черному

На 4 порции: *1—1 ½ карпа, уксус, 40 мл растительного масла, 40 г лука, 80 г кореньев (морковь, корни петрушки и сельдерея), 7 горошин черного перца, 1 лавровый лист, лимонная цедра, 100 мл уксуса, 250 мл темного пива, 500 мл воды, 50—60 г темного медового пряника, 1 ст. л. варенья из красной смородины, корка черного хлеба, 30 г сливочного масла и 30 г муки для заправки, 20 г миндаля, 40 г изюма, 50 г чернослива, 20—30 г грецких орехов, лимонный сок, 2—3 ст. л. красного вина, сахар, соль по вкусу.*

Кровь карпа сцедить в чистую посуду, выпотрошить рыбу и тщательно ополоснуть в воде с уксусом. В жире протушить овощи и лук, нарезанные кружками, добавив соль, перец и лимонный сок. Когда овощи станут мягкими, влить воду, кровь с небольшим количеством уксуса, темное пиво и проварить все вместе еще немного. Затем добавить тертый медовый пряник, тертую корку черного хлеба, варенье, цедру, заправку из муки и сливочного масла, хорошо все проварить и процедить. Добавить лимонный сок (или уксус), сахар, разрезанный на четвертинки чернослив, лавровый лист и положить нарезанного кусками карпа. Проварить карпа в соусе около 15 минут. Затем вынуть лавровый лист, добавить промытый изюм, очищенный и измельченный миндаль и орехи. В конце приготовления влить красное вино и снять с огня. Отваренные куски рыбы вынуть лопаткой, выложить на теплое блюдо и полить небольшим количеством соуса. Остальной соус налить в соусник. Подавать с картофельными крокетами.

Карп по-синему

На 4 порции: *1 карп (1—1,5 кг), 1 луковица, 1 лимон, 2—3 картофелины, 4 помидора, 125 мл сливок, уксус, жир, хрен, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Вымытого карпа очистить от чешуи, не повредив кожу, положить в кастрюлю, залить кипящей подкисленной уксусом водой и оставить на 10—15 минут. Затем воду слить, добавить в нее [illegible] уксуса, положить нарезанную луковицу и довести до кипения, залить карпа и снова довести до кипения. Как только вода закипит, снять с огня и оставить в теплом месте на 20 минут. Очищенный и вымытый картофель нарезать кружками толщиной около 5 мм, просушить на салфетке и поджарить в кипящем жире. Готовый картофель посолить. Сливки взбить, немного посолить и смешать

с мелко тертым хреном. Тщательно вымытый и вытертый лимон разрезать пополам в длину, а затем нарезать ломтиками поперек. Готовую рыбу выложить на нагретое блюдо и через некоторое время слить с блюда жидкость, стекшую с рыбы. Вокруг карпа разложить жареный картофель, ломтики лимона, зелень петрушки и помидоры. На кружочки картофеля выдавить горки [illegible] взбитых с хреном. Остальные сливки подать в соуснике. Подавать с хлебом.

Фаршированный карп

На 4 порции: 1 небольшой карп (0,8—1 кг), 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Для начинки: 40 г сливочного масла, 2 желтка, 1 сарделька, 1 булка, молоко, зелень петрушки, молоки и печень карпа, лимонная цедра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Выпотрошенного, тщательно вымытого карпа вытереть (особенно внутри) [illegible] заколоть зубочистками, посолить и запекать в духовом шкафу на жире [illegible] разующимся соком и изредка подливая горячую воду. Готового карпа положить на нагре[illegible] сок посыпать мукой, обжарить, развести водой и прокипятить. Полить карпа соусом, [illegible] соус подать в соуснике. Подавать с картофелем, политым сливочным маслом и посыпа[illegible] леной зеленью петрушки, и с овощным салатом.

Для приготовления начинки сливочное масло растереть с желтками, добавить растер[illegible] ку, замоченную в молоке и отжатую булку, немного рубленой зелени петрушки, [illegible] карпа, соль, перец, немного тертой лимонной цедры и тщательно перемешать.

Карп на сливочном масле

На 4 порции: 1 небольшой карп (0,8—1 кг), 80 г сливочного масла, зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

Очищенного карпа целиком (с головой) посолить, брюшную полость растянуть в двух [illegible] и вставить в нее достаточно длинную деревянную распорку, чтобы рыба не деформировалась [illegible] противень положить сливочное масло, влить 2 ст. л. воды, положить карпа спиной вверх и запе[illegible] 20—30 минут, понемногу подливая воду, чтобы масло не горело. Готовую рыбу осторожно [illegible] лопаткой и переложить на теплое блюдо так, как она была на противне, т. е. спинкой вверх. В с[illegible] добавить измельченную зелень петрушки, лимонный сок и полить карпа. Подавать с карто[illegible] со сливочным маслом и с овощным салатом.

Карп с тмином

На 4 порции: 800 г карпа, 60 мл растительного масла, 40 г муки, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Красиво нарезанные куски карпа посолить, посыпать молотым тмином, рубленой зеленью петруш[illegible] ки, запанировать в муке и жарить на растительном масле по 5 минут с обеих сторо[illegible] с картофелем и любым овощным салатом или с картофельным салатом.

Заливной карп (форель)

На 4 порции: 1 небольшой карп или форель, 1,5—2 л воды, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 150 мл уксуса, 10 горошин черного перца, лавровый лист, 150 г свиной кожи, 1 телячья (свиная) ножка, 2 белка, соль по вкусу.

Очищенные, вымытые и нарезанные кружками коренья и лук отварить в кипящей [illegible] [illegible] В кипящую воду опустить подготовл[illegible] положить перец, лавровый лист и влить уксус. [illegible] Затем рыбу перевернуть, [illegible] медленном огне варить 12—15 минут. [illegible] дить. В воду положить вымытую свиную кожу и [illegible] кожа не начнет отделяться от костей. Жидкость процедить и дать [illegible] смешать с бульоном, [illegible] щения бульона размешать белки с водой, смешать с бульоном, [illegible]

постоять. Собрать пену, бульон процедить через смоченную в горячей воде и отжатую салфетку. В продолговатую форму налить бульон слоем в 1 см, дать ему застыть, положить сверху рыбу и влить остальной бульон. Емкость с застывшим заливным на несколько секунд погрузить в теплую воду и перевернуть рыбу на длинное блюдо, украсить зеленью. Подавать с майонезом, размешанным с хреном, и хлебом.

Карп (щука) с сарделевой пастой и чесноком

На 4 порции: *850 г карпа или щуки, 70 г смальца или 70 мл растительного масла, 1 ч. л. сарделевой пасты, 1 зубок чеснока, 30 г лука, зелень петрушки, лимонная цедра, соль по вкусу.*

Очищенную и вымытую рыбу посолить, нарезать порционными кусками и жарить до готовности в горячем жире на медленном огне. Затем куски рыбы осторожно вынуть, на сковороду положить сарделевую пасту, измельченный лук, немного растертого с солью чеснока, мелко рубленную зелень петрушки и тертую лимонную цедру. Все залить 100 мл теплой воды и варить около 15 минут. В соус положить куски рыбы, дать закипеть, рыбу выложить на нагретое блюдо, полить процеженным соусом и украсить нарезанным лимоном и зеленью.

Карп с майонезом

На 4 порции: *1 небольшой карп (около 1 кг), 750 мл воды, 1 ч. л. соли, 100 мл уксуса, 1 луковица, 100 г кореньев (морковь, петрушка, сельдерей), 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 100 мл красного вина.*

Очищенные, промытые и нарезанные кружками коренья и лук залить водой, добавить перец, лавровый лист и поставить варить. Когда овощи станут мягкими, добавить соль, уксус, красное вино, довести до кипения, положить нарезанного порционными кусками карпа и варить на медленном огне около 10 минут. Отваренную рыбу лопаткой выложить на нагретое блюдо. Подавать с картофельным пюре и майонезом или овощным салатом. Можно подавать карпа холодным, полив майонезом, с хлебом.

Карп по-украински

На 4 порции: *800 г карпа, 4 ст. л. растительного масла, 50 г лука, 4 сладких перца, 2 ст. л. томатной пасты или 300 г помидоров, 1 ч. л. смальца, мука, соль по вкусу.*

Очищенного и вымытого карпа разрезать в длину, снять кожу, удалить кости и нарезать рыбу порционными кусками. Сладкий перец, помидоры и лук вымыть и нарезать. Подготовленную рыбу запанировать в муке и обжарить в растительном масле на сильном огне по 5—6 минут с каждой стороны. Лопаткой выложить рыбу на блюдо. На сковороду положить смалец, нарезанный лук, сладкий перец и помидоры и тушить до готовности. Овощную массу процедить, овощи протереть в сок, посолить, вылить на рыбу и остудить. Подавать с хлебом.

Жареный карп (форель)

На 4 порции: *800 г карпа или форели, 60 г муки, 2 яйца, 120 г панировочных сухарей, 150 г жира, соль по вкусу.*

С рыбы, придерживая ее салфеткой, осторожно снять кожу, разрезать рыбу пополам в длину, удалить хребет, а мясо нарезать аккуратными кусками. Посолить их, запанировать в муке, взбитых яйцах и сухарях и обжарить. Подавать с картофельным или овощным салатом, с печеным картофелем или с салатом с тертым хреном.

Форель в фольге

На 4 порции: *4 форели, 60 г сала, 50 г лука, тмин, молотый красный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Сало нарезать тонкими ломтиками, лук мелко нарезать. Форель очистить, вымыть и дать стечь воде. Фольгу нарезать одинаковыми прямоугольниками, разложить на них ломтики сала, лук, по

солить, посыпать красным перцем, тмином, рубленой зеленью петрушки, снова луком, сверху положить рыбу и ломтики сала. Фольгу завернуть так, чтобы при запекании не вытекал сок, и готовить рыбу на противне в духовом шкафу или на гриле около 10 минут. Подавать с хлебом и свежими помидорами.

Форель с горчичным маслом

На 4 порции: 0,8—1 кг форели, 60 г сливочного масла, 40 г лука, 5 горошин черного перца, 3—4 ст. л. белого вина, лавровый лист, зелень петрушки, соль по вкусу, мука.

Для горчичного масла: 80 г сливочного масла, сок 1—2 лимонов, 2 ч. л. горчицы, 2 желтка, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную, вымытую и посоленную форель посыпать мукой, обжарить на сливочном масле с луком и рубленой зеленью петрушки, влить немного воды, добавить перец, белое вино, лавровый лист и запечь. Подавать с растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком, горчицей, солью, рубленой зеленью петрушки и желтками. (Масло не должно быть слишком горячим, чтобы желтки не свернулись.)

Форель в маринаде со сливочным маслом

На 4 порции: 0,8—1 кг форели, 750 мл воды, 100 мл уксуса, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 8 горошин черного перца, лавровый лист, 80 г сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенные, вымытые и нарезанные кружками коренья и лук залить водой, положить перец, соль, лавровый лист и поставить варить. Когда овощи станут мягкими, добавить уксус, довести до кипения и положить подготовленную целую форель. Варить рыбу 5—10 минут на медленном огне (следить, чтобы она не разварилась). Осторожно переложить рыбу на нагретое блюдо, обложить овощами и полить сливочным маслом. Подавать с картофелем и овощным салатом или с майонезом.

Форель со сливочным маслом

На 4 порции: 800 г форели, 60 г муки, 40 г сливочного масла, 50 г жира, лимонный сок, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную форель посолить, брюшную полость сбрызнуть лимонным соком, положить в нее 2 веточки зелени петрушки, форель запанировать в муке и жарить в жире с обеих сторон по 5 минут. Готовую рыбу полить растопленным сливочным маслом. Подавать с картофелем и салатом или с хлебом.

Рыба в винном соусе

На 4 порции: 1—1,25 кг рыбы, 80 г смальца или 80 мл растительного масла, 200 мл белого вина, 100 г сметаны, 1 ч. л. муки, соль по вкусу.

В огнеупорную посуду положить жир, на него выложить порционные куски подготовленной рыбы, посолить и тушить 5 минут. Затем залить белым вином и смешанной с мукой сметаной и запекать в духовом шкафу 10—15 минут.

Рыба по-английски

На 4 порции: 1—1,25 кг рыбы, 750 мл воды, 400 г сметаны (или 200 г сметаны и 200 мл молока), 3—4 яйца, 40 г сливочного масла, 20 г лука, 1 ч. л. сарделевой пасты, уксус, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.

Рыбу очистить, вымыть, разрезать в длину, удалить кости, снять кожу и нарезать порционными кусками. В воду влить немного уксуса, положить соль, подготовленную рыбу и варить 5—10 минут. Затем вынуть из воды. Сметану смешать с желтками, растопленным сливочным маслом, тертым луком, солью, большим количеством укропа, зелени петрушки и сарделевой пастой. Половину этой массы влить в огнеупорную форму, положить туда же рыбу и залить второй половиной сметаны.

соединенной с взбитыми белками. Запекать около 30 минут. Подавать с отварным картофелем, политым растопленным сливочным маслом и посыпанным зеленью.

Щука с грибами

На 4 порции: 1 небольшая щука (или другая рыба), 3 ст. л. растительного масла, 50 г жира, 40 г лука, 200 г шампиньонов, помидоры или томатная паста, зелень петрушки, соль по вкусу, мука.

Очищенную и вымытую рыбу нарезать порционными кусками, немного обсушить на салфетке, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле на сильном огне. Отдельно в жире протушить очищенные, промытые и нарезанные грибы, добавить нарезанный лук и проваренные и протертые помидоры. В приготовленные грибы положить обжаренные куски рыбы, посыпать зеленью петрушки и тушить в духовом шкафу 10 минут. Подавать с картофелем, рисом и овощным салатом.

Щука в сметане

На 4 порции: 1 небольшая щука, 40 г сала, 3 ч. л. растительного масла, 200 г сметаны, 1 ч. л. муки, соль по вкусу.

Щуку очистить, вымыть, вытереть, поперек хребта сделать несколько надрезов на расстоянии около 2 см друг от друга, вложить в надрезы ломтики сала, посолить рыбу внутри и снаружи и запекать на растительном масле в духовом шкафу 20 минут. Затем рыбу полить густой сметаной, размешанной с мукой, и поставить в духовой шкаф еще на 10 минут. Готовую щуку осторожно переложить на нагретое блюдо, полить соком и украсить зеленью и помидором. Подавать с рисом или картофельным пюре.

Щука, запеченная с сарделевой пастой

На 4 порции: 1 небольшая щука, 80 г смальца или 80 мл растительного масла, 40 г лука, 6 горошин черного перца, 1 ч. л. сарделевой пасты, 200 г сметаны, 2 ч. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную и вымытую щуку разрезать в длину, кости удалить, кожу снять, а мясо нарезать порционными кусками. Положить рыбу в жир с луком, солью, перцем, измельченной зеленью петрушки, сарделевой пастой и запекать в духовом шкафу 20 минут. Затем залить сметаной, смешанной с мукой, и поставить в духовой шкаф еще на 10 минут. Готовую щуку осторожно переложить на блюдо. Соус процедить и подать в соуснике. Рыбу подавать с отварным картофелем, политым растопленным сливочным маслом, рисом или макаронами.

Пудинг из мороженой рыбы

***На 4 порции:** 350 г мороженой рыбы, 80 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 40 г лука, 1 ½ булки, 20 г панировочных сухарей, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Очищенную и вымытую рыбу отварить в воде с овощами, луком (20 г) и перцем. Затем пропустить ее через мясорубку вместе с замоченной и отжатой булкой. Сливочное масло тщательно вымешать с желтками, добавить соль, перец и мускатный орех, тертый лук, рыбный фарш, сухари и взбитые белки. Форму для пудинга смазать жиром, посыпать сухарями, до ⅔ объема наполнить приготовленной массой и под крышкой варить в течение часа на водяной бане. Готовый пудинг выложить на тарелку. Подавать с майонезом, овощным салатом или соусом из хрена.

Рыба с помидорами

На 4 порции: 1—1,25 кг рыбы, 100 г смальца или 100 мл растительного масла, 50 г лука, 150 г помидоров или 1 ч. л. томатной пасты, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук поджарить на жире, добавить куски подготовленной рыбы, посолить, положить нарезанные тонкими кружками помидоры, накрыть крышкой и запекать в духовом шкафу 15—20 минут. Подавать с картофельным пюре или рисом.

Котлеты из мороженой рыбы

На 4 порции: 350 г мороженой рыбы, 1 1/2 булки, 40 г сала или смальца, 30 г лука, 1—2 яйца, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу, панировочные сухари, растительное масло.

Мороженую рыбу пропустить через мясорубку с замоченной и отжатой булкой, луком и салом, добавить соль, перец, майоран, яйца и немного сухарей. Из фарша сформовать небольшие котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить на растительном масле. Подавать с картофелем и овощным салатом или с овощным гарниром.

Печеная маринованная рыба

***На 4 порции:** 1—1,25 кг мороженой рыбы, 80 мл растительного масла, соль по вкусу.*

***Для маринада:** 400 мл воды, 50 мл уксуса, 40 г лука, 80 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 4 горошины черного перца, лавровый лист, лимонная цедра, тмин, соль по вкусу.*

Рыбу нарезать кусками, обсушить, посолить и запечь на растительном масле в духовом шкафу. Готовую рыбу положить в глубокую миску, залить маринадом и оставить в холодном месте на 2—3 дня. Затем маринад слить. Подавать с хлебом и любым салатом.

Для приготовления маринада очищенные и нарезанные кружками морковь, сельдерей, лук и перец отварить, добавить лавровый лист, цедру, уксус, соль и остудить.

Рыба с овощами

***На 4 порции:** 800 г рыбы, 80 мл растительного масла, 100 г моркови, 100 г грибов, 100 г корня сельдерея, 200 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка, 100 г белокочанной капусты, 50 г лука, зелень петрушки, молотый черный перец, 200 г сметаны, соль по вкусу.*

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить и дать постоять около 1 часа. На растительном масле протушить нарезанную кружками морковь, нарезанные ломтиками грибы и сельдерей, разобранную на соцветия цветную капусту, зеленый горошек, нашинкованную капусту, тертый лук и много измельченной зелени петрушки. На овощи выложить подготовленные куски рыбы, немного поперчить, залить сметаной и тушить до готовности под крышкой. Готовую рыбу лопаткой переложить на нагретое блюдо и обложить овощами. Подавать с картофелем.

Паприкаш из мороженой рыбы

***На 4 порции:** 500—600 г мороженой рыбы, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 80 г лука, 200 г сметаны, 2 ч. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, молотый красный перец, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук поджарить в жире, добавить перец, положить куски рыбы, посолить, влить немного горячей воды и тушить до готовности. В конце приготовления влить смешанную с мукой сметану и проварить. (Можно добавить томатную пасту, вино или лечо.) Подавать с галушками, макаронами или кнедлями.

Салат из карпа с мозгами

***На 4 порции:** 700 г карпа, 3—5 больших соленых сардин, 250—300 г телячьих или свиных мозгов, 100 г овощей (морковь, корни петрушки и сельдерея), 30 г лука, 40 г смальца ли 40 мл растительного масла, 10 горошин черного перца, лавровый лист, немного сарделевой пасты, уксус, майонез, соль по вкусу.*

Очищенного и вымытого карпа отварить в подсоленной воде с уксусом, лавровым листом, овощами и перцем, удалить кости и нарезать соломкой. Мозги, очищенные от пленок, протушить в жире с мелко нарезанным луком, остудить и смешать с мелко нарезанными сардинами и сарделевой пастой. Затем смешать с рыбой, заправить майонезом, переложить в миску, украсить зеленью, лимоном, соленым огурцом и поставить на несколько часов в холодильник. Подавать с хлебом.

Котлеты из копченой рыбы

На 4 порции: *2 копченые рыбы, 1—2 булки, 1 яйцо, 30 г смальца или 30 мл растительного масла, 2 луковицы, молотый черный перец, панировочные сухари, растительное масло для жаренья, соль по вкусу.*

Копченую рыбу очистить от кожи и костей, мясо пропустить через мясорубку вместе с замоченными и отжатыми булками и луком. Добавить яйцо, немного растительного масла, перец, при необходимости — соль и сухари. Тщательно перемешать и сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить на растительном масле. (Вместо булок можно взять 150 г толченого отваренного картофеля или 50 г овсяных хлопьев, предварительно замоченных в воде.)

Рыбный салат

На 4 порции: *2 копченые или соленые рыбы, 350 г картофеля, 50 г белой фасоли, 1 соленый огурец, 1 яйцо, немного лука, майонез.*

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Соленый огурец и яйцо, сваренное вкрутую, мелко нарезать. Белую фасоль отварить до мягкости, но не разварить. Рыбу очистить, промыть, нарезать соломкой, лук мелко нарезать, добавить картофель, огурцы, яйцо, фасоль и хорошо перемешать с майонезом.

Мороженое рыбное филе по-моряцки

На 4 порции: *4 мороженых рыбных филе, 60 г смальца или 60 мл растительного масла, 1 соленый огурец, 200 г сметаны, мука, 1 ч. л. горчицы, 20 г сливочного масла, 2—3 ст. л. вина, лимонный сок, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Филе сбрызнуть лимонным соком, посолить, запанировать в муке и обжарить в кипящем растительном масле на сильном огне. Густую сметану смешать с 1 ч. л. муки и горчицей и залить рыбу. Добавить соленый огурец, нарезанный мелкими кубиками, поперчить и проварить. Положить кусочек сливочного масла и влить белое вино. Подавать с картофельным пюре, макаронами или рисом.

Маринованная сельдь

На 4 порции: *6 шт. сельди, 500 мл молока, 500 мл воды, 100 г лука, 2 соленых огурца.*

Для маринада: *молоки или икра сельди, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. воды, соль по вкусу.*

Рыбу разрезать в длину, вынуть молоки или икру и в течение нескольких часов вымачивать рыбу в молоке, смешанном с водой. Затем на каждую половинку рыбы положить лук, нарезанный тонкими кольцами, тонкую полоску соленого огурца, свернуть рыбу рулетиками и закрепить зубочистками. Положить в глубокую фарфоровую миску, залить маринадом, накрыть и на несколько часов (можно и на 2—4 дня) поставить в холодное место.

Для приготовления маринада молоки или икру растереть, смешать с растительным маслом, уксусом и солью и залить молоком с водой. Маринад должен быть достаточно кислым.

Салат из мороженой рыбы

На 4 порции: *500 г мороженой рыбы, 30 г лука, 300 г картофеля, 1 соленый огурец, 50—70 г моркови, 50 г сельдерея, 2 ст. л. свежего или консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. белой фасоли, майонез, соль по вкусу.*

Овощи очистить и вымыть. Картофель, морковь, сельдерей, половину лука и рыбу положить в подсоленную воду и отварить. Отцедить бульон и дать продуктам остыть. Фасоль отварить отдельно. Рыбу, картофель, морковь и сельдерей нарезать кубиками, добавить мелко рубленный сырой лук, нарезанный соленый огурец, отдельно отваренный или консервированный зеленый горошек и фасоль. Все перемешать с майонезом, выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона или огурцами.

«МИНУТКИ»

«Минутками» называют блюда из мяса, овощей, картофеля, яиц и грибов, которые готовятся путем запекания в духовом шкафу в течение короткого промежутка времени. Из мяса для приготовления «минуток» наиболее пригодны говяжья, телячья, свиная или баранья вырезка, ростбиф, телячьи котлеты и тазовая часть, свиные котлеты (корейка), шея и окорок, субпродукты (печенка, мозги, почки), молодые цыплята, мясо молодой дичи. Также для приготовления «минуток» подходят колбаса, шпикачки и сосиски.

Большое значение имеет не столько выбор мяса и других продуктов, сколько их приготовление. *Мясо* целым куском следует промыть в проточной воде, вытереть, нарезать поперек волокон порционными кусками и удалить внешний жир, пленки и кости. Подготовленное мясо отбить, придать первоначальную величину, сбрызнуть растительным маслом или смальцем, положить стопкой в кастрюлю и поставить в холодильник на 1—1,5 часа. Солить мясо следует уже готовым. Небольших цыплят нужно разделить на 2 или 4 части, отрезать позвоночную кость и кости с внутренней стороны окорочков и грудки, суставы разрезать, мясо на окорочках и грудке слегка отбить. Небольшую рыбу следует запекать целиком, среднюю — разрезать пополам, а очень большую — нарезать порциями. Мороженую рыбу перед приготовлением размораживать не надо.

«Минутки» чаще всего запекают на смальце, растительном масле или же без жира и панировки на стальной или тефлоновой сковороде. Также их можно жарить во фритюре, запанировав в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях или в кляре из яиц, муки и жидкости (вода, пиво или вино), готовить на гриле, на решетке, запекать на вертеле.

Вначале «минутки» запекают на сильном огне, чтобы образовалась корочка, которая препятствует выделению мясного сока и способствует тому, чтобы мясо оставалось сочным и ароматным. Затем огонь уменьшают и доводят блюдо до готовности при меньшей температуре. Размер сковороды для приготовления мясных «минуток» должен соответствовать размеру приготовляемого мяса, потому что на свободных местах жир быстро подгорает, темнеет и приобретает нежелательный вкус и запах. При переворачивании мяса не следует пользоваться вилкой, так как можно проткнуть мясо и из него вытечет сок, поэтому лучше использовать щипцы или лопатку и придерживать мясо сверху ложкой. Приготовление «минуток» занимает приблизительно 5—25 минут и зависит от сорта мяса и толщины куска. Чем тоньше и меньше порции, тем меньше должно быть время приготовления и сильнее огонь, чтобы мясо не пересохло. Каждую порцию мяса следует запекать на свежем жире. Готовое мясо выкладывают на подогретые тарелки.

Для приготовления соуса с мясного сока слить жир, влить немного воды, проварить, добавить немного сливочного масла и по вкусу посолить. Также можно добавить немного муки. Готовые мясные «минутки» подавать на гренках, политых соком, или гарнировать картофелем, тушеными овощами, рисом, украсив зеленью петрушки, помидором, огурцом, листом салата.

Рулетики в сетке

На 4 порции: *350 г свинины, 200 г свиной внутренней брюшной пленки (сетки), 1 булка, 1 яйцо, 4 помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. молотого тмина, 2 маленьких зубка чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Свинину вместе с намоченной и отжатой булкой пропустить через мясорубку, добавить яйцо, растертый с солью чеснок, молотый тмин, тщательно перемешать и разделить на 4 одинаковые части. Сетку разрезать на 4 куска, на каждый из них положить часть фарша, свернуть рулетиком, смазать растительным маслом, выложить на разогретую решетку и запекать с каждой стороны по 5 минут. Помидоры надрезать, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и запекать 4—5 минут на решетке рядом с мясом. На блюдо выложить мясо и помидоры. Подавать с тушеными овощами (шпинатом, зеленым горошком) или с картофелем и овощным салатом.

Бифштексы с татарским соусом

На 4 порции: *600 г говяжьей вырезки, 40 г смальца, молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло.*

Вырезку промыть, вытереть, очистить от пленок и нарезать порционными кусками одинакового размера. Слегка отбить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, сложить стопкой и поставить на

несколько часов в холодильник. Затем мясо выложить на решетку гриля, на каждый бифштекс положить немного смальца и запекать 5 минут, перевернуть мясо, положить немного смальца на другую сторону и запекать еще 5 минут. Готовые бифштексы посолить с обеих сторон, выложить на подогретое блюдо и гарнировать картофельным пюре или жареным картофелем. Подавать с татарским соусом. На готовые бифштексы можно положить яичницу-глазунью и подавать с овощным салатом.

Ростбифы

***На 4 порции:** 4 порционных куска говядины (филейная часть, тонкий край или вырезка), молотый черный перец, соль по вкусу, растительное масло.*

***С луком:** 30 г смальца, 50 г лука.*

Мясо промыть, удалить пленки и лишний жир, отбить, немного поперчить, сбрызнуть растительным маслом, сложить стопкой и оставить на несколько часов или на ночь. Нарезанный лук обжарить на смальце до золотистого цвета. Ростбифы выложить на решетку гриля, на каждый положить немного смальца и запекать с каждой стороны по 4—5 минут. Готовые ростбифы переложить на подогретое блюдо и на каждый положить горку обжаренного лука. Подавать с картофельным пюре или жареным картофелем и овощным салатом.

***С грибами:** 50 г смальца, 50 г лука, 200 г грибов, молотый черный перец, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук спассеровать в смальце, добавить очищенные, промытые и нарезанные ломтиками грибы, посолить, поперчить, посыпать молотым тмином и протушить до мягкости. Когда сок из грибов выпарится, добавить рубленую зелень петрушки. На каждый обжаренный ростбиф положить горкой грибы. Подавать с картофелем и овощным салатом.

***С ветчиной и сыром:** 100 г ветчины, 1 яйцо, 4 ломтика сыра, соль по вкусу*

Мясо запекать на гриле по 4 минуты с каждой стороны, затем вынуть решетку с ростбифами и положить на них рубленую ветчину, смешанную с взбитым яйцом и солью, накрыть тонким ломтиком сыра и запекать еще 1—2 минуты.

Свиные котлеты в фольге

***На 4 порции:** 4 свиные котлеты (из корейки), 50 г сала, 50 г лука, 4 картофелины, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Свиные котлеты обтереть салфеткой, смоченной в теплой воде, надрезать крайние пленки в двух-трех местах, отбить котлеты, вырезать куски позвоночной кости, оставить только тонкие реберные кости. Сало нарезать тонкими ломтиками, картофель — кружками, лук и зелень петрушки мелко порубить. Из фольги вырезать 4 одинаковых прямоугольника, на каждый положить нарезанное сало, нарезанную половину одной картофелины, лук и зелень петрушки, сверху положить посоленный и поперченный кусок мяса, а сверху снова зелень петрушки, лук, картофель и сало. Фольгу сложить квадратом, края завернуть два раза и тщательно прижать. Запекать котлеты с двух сторон на решетке гриля, на сковороде или в духовом шкафу в течение 10 минут. Если мясо слишком постное, можно сбрызнуть его растительным маслом или растопленным смальцем. Испеченные котлеты переложить на тарелки, фольгу крестообразно разрезать и завернуть или скатать углы фольги к краям тарелки. Подавать с картофельным салатом или жареным картофелем.

Рулетики с паприкой

***На 4 порции:** 350 г свинины, 1 яйцо, 1 ст. л. рубленого лука, 4 сладких красных перца, 8 ломтиков грудинки, ½ ч. л. молотого красного перца, молотый черный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить рубленый лук, зелень петрушки и яйцо, хорошо перемешать и разделить на 8 одинаковых частей. Разложить ломтики грудинки на решетке гриля, на каждый положить половинку очищенного перца, выложить фарш, сверху...

том и скрепить зубочисткой или перевязать белой нитью. Сверху немного посолить, посыпать молотым красным перцем, положить на разогретую решетку и запекать с двух сторон по 5—7 минут. Готовые рулетики переложить на подогретое блюдо, нить или зубочистку удалить, гарнировать картофельным пюре или отварным картофелем, посыпанным рубленой зеленью петрушки, и сбрызнуть растительным маслом. Подавать с овощным салатом или маринованными грибами.

Телячьи котлеты

На 4 порции: 4 телячьи котлеты, 8 ломтиков сала, чеснок, молотый красный перец, соль по вкусу, растительное масло, сливочное масло.

Телячьи котлеты обтереть смоченной в теплой воде салфеткой, пленку надрезать в нескольких местах, кости удалить, мясо отбить. Затем каждую котлету нашпиговать двумя ломтиками сала, с одной стороны натереть растертым с солью чесноком, с двух сторон посыпать молотым красным перцем, сбрызнуть растительным маслом, положить на разогретую решетку гриля и запекать с каждой стороны по 5 минут. Готовые котлеты смазать сливочным маслом. Подавать с тушеным зеленым горошком, морковью, цветной капустой или с картофелем и салатом.

Медальоны из баранины на вертеле

На 4 порции: 600 г бараньего окорока или вырезки, 100 г лука, 4 сладких перца, 8 небольших помидоров, 100 г сала, растительное и сливочное масло, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Промытое и вытертое мясо очистить от пленок, удалить лишний жир, нарезать кусками толщиной около 1 см и отбить. Каждый кусок разрезать на более мелкие, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и оставить на 2—3 дня в холодном месте. Нанизать куски мяса на вертела, чередуя с нарезанным салом, сладким перцем и луком, посолить, сбрызнуть растительным маслом, положить на разогретую решетку гриля и запекать с одной стороны 4—5 минут. Затем перевернуть, около вертелов положить крестообразно надрезанные сверху помидоры, посолить их, посыпать рубленой зеленью петрушки, вложить в надрез кусочек сливочного масла и запекать еще 4—5 минут. Готовое мясо переложить на подогретые тарелки, гарнировать картофельными чипсами или печеным картофелем, запеченными помидорами и листовым салатом.

Бараньи котлеты с чесноком

На 4 порции: 4 бараньи котлеты, 40 г сала, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу, смалец или растительное масло.

Из бараньей корейки нарезать котлеты. Очистить их от пленок, удалить кости и жир, отбить мясо. Сало нарезать полосками, натереть чесноком, растертым с солью, и обернуть этими полосками котлеты. Котлеты поперчить, сбрызнуть растительным маслом и на несколько часов поставить в холодное место. Затем положить на сильно разогретую решетку гриля и запекать с обеих сторон по 5 минут. Во время запекания котлеты можно смазать смальцем или растительным маслом. Готовые котлеты выложить на подогретое блюдо и гарнировать жареным картофелем или картофельным пюре. Подавать с овощным салатом.

Цыпленок, запеченный на решетке

На 4 порции: 2 небольших цыпленка, 100 мл растительного масла, 20 г сливочного масла, панировочные сухари, соль по вкусу.

Цыплят промыть, разрезать пополам, отрубить позвоночную кость, крылышки завернуть назад, суставы на ножках надрезать или разрубить, окорочка и грудки слегка отбить. Подготовленных цыплят посолить, смазать растительным маслом или растопленным смальцем, посыпать мелкими просеянными сухарями, положить на раскаленную решетку гриля внутренней стороной вверх и запекать 6 минут. Затем перевернуть, смазать жиром и запекать еще 6 минут. (Больших цыплят следует готовить дольше.) Подавать с картофелем фри и татарским соусом или майонезом либо с овощными салатами.

Цыпленок с каперсами

На 4 порции: *2 небольших цыпленка, лимонный сок, соль по вкусу, 50 г смальца или 50 мл растительного масла.*

Для подливы: *60—80 г сливочного масла, лимонный сок, 10 г каперсов или рубленая зелень петрушки, соль по вкусу.*

Выпотрошенных цыплят ополоснуть в проточной воде, вытереть и разрезать на 2 или 4 части. Удалить позвоночную кость и остальные кости изнутри, суставы надрезать, мясо слегка отбить, посолить, сбрызнуть лимонным соком, полить растительным маслом или смазать смальцем и на несколько часов положить в холодное место. Подготовлённых цыплят выложить на разогретую решетку гриля внутренней стороной вверх, на каждый кусок положить немного смальца и запекать по 8 минут с каждой стороны. Перевернув цыплят, смазать их маслом или положить на каждый кусок сливочное масло. Выложив на подогретое блюдо, гарнировать картофелем и различными тушеными овощами или подавать с овощным салатом и растопленным сливочным маслом, в которое добавить лимонный сок, немного соли, мелко рубленные каперсы или зелень петрушки.

Панированная рыба, приготовленная на гриле

На 4 порции: *4 порционных куска свежей или мороженой рыбы, мука, панировочные сухари, растопленное сливочное масло, соль по вкусу.*

Куски рыбы посолить, запанировать в муке, смочить в растопленном сливочном масле и запанировать в сухарях. Положить на хорошо разогретую решетку гриля и запекать по 3 минуты с каждой стороны. (Переворачивать рыбу щипцами или двумя ложками.) Готовую рыбу выложить на подогретое блюдо и украсить зеленью, помидорами, салатом.

Рыба в фольге с грибами

Ингредиенты: *рыба, сало, лук, грибы, жир, зелень петрушки, тмин, молотый черный перец, соль.*

Это блюдо можно приготовить из любого вида свежей или мороженой рыбы. На фольге разложить сало, нарезанное мелкими кубиками, мелко рубленный лук, измельченную зелень петрушки, тушеные шампиньоны или белые грибы, немного посолить и поперчить, посыпать молотым тмином, положить сверху подсоленные куски рыбы, на них — тонкие ломтики сала и плотно завернуть фольгу, чтобы не вытекал сок. Запекать рыбу на сильно разогретом гриле по 4 минуты с каждой стороны. Готовую рыбу в фольге положить на блюдо, фольгу сверху крестообразно разрезать и углы отогнуть. Подавать с печеным картофелем и овощным салатом.

Карп на сливочном масле

На 4 порции: *600 г очищенного карпа, 50 г сливочного масла, лимонный сок, соль по вкусу.*

Карпа освободить от костей, разрезать его на 4 одинаковых куска, посолить, сбрызнуть лимонным соком и сверху смазать растопленным сливочным маслом. Запекать на гриле 3 минуты. Затем перевернуть рыбу щипцами, сверху положить кусочек сливочного масла и запекать еще 3 минуты (сливочное масло можно также добавлять во время запекания). Готовые куски карпа щипцами и лопаткой переложить на подогретое блюдо и гарнировать печеным картофелем. Подавать с овощным салатом или майонезом и хреном.

Печенка на вертеле

На 4 порции: *350 г телячьей, свиной или куриной печенки, 100 г бекона, помидоры, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Куски печенки обернуть тонкими ломтиками бекона и нанизать на вертела, чередуя с дольками помидоров и лавровым листом. Посолить, немного поперчить, положить на разогретый гриль и запекать по 4 минуты с каждой стороны. Подавать с отварным картофелем, картофельным пюре и овощным салатом.

Сардельки с сыром

На 4 порции: 4 сардельки, 4 тонких ломтика сыра, молотый красный перец.

Сардельки надрезать вдоль, обернуть ломтиками сыра, посыпать красным перцем, нанизать на вертел и запекать на разогретом гриле по 3 минуты с каждой стороны. Подавать с хреном и гренками.

Сосиски с лимоном и красным перцем

На 4 порции: 8 сосисок, 8 кружков лимона, 8 стручков горького красного перца.

На сосиски надеть кружки лимона и обернуть узкими полосками красного перца. Нанизать сосиски на вертела, положить на разогретую решетку и запекать с двух сторон 2—3 минуты. Подавать с яблочным хреном или горчицей и хлебом.

Яичница-глазунья в фольге

На 4 порции: 8 яиц, 4 ч. л. смальца, 8 ломтиков сала, кетчуп, укроп, молотый черный перец, соль по вкусу.

Из фольги вырезать 4 овала, придать им форму сковородочек, на каждый лист фольги положить немного смальца и влить 2 сырых яйца, посолить и немного поперчить. Ломтики сала надрезать с одной стороны (в форме гребешков), положить на разогретый гриль рядом с яйцами в фольге. (Белки в яичнице должны свернуться, а желтки остаться мягкими.) Готовую яичницу в фольге переложить на тарелки, полить кетчупом, на каждое яйцо положить гребешок из сала и посыпать мелко рубленным укропом. Подавать с хлебом и солеными огурцами или с салатом из сырых овощей.

Помидоры на гриле

На 4 порции: 8 помидоров, 2 зубка чеснока, 20 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Помидоры вымыть и возле плодоножки крестообразно надрезать. Положить в плоское блюдо из огнеупорного стекла, посолить, в надрезы помидоров положить немного растертого чеснока, мелко нарезанную зелень петрушки, взбрызнуть растопленным сливочным маслом и быстро запечь на сильном огне на гриле или на верхней полке духового шкафа. (Вместо чеснока помидоры можно посыпать тертым сыром.)

Картофель в фольге

На 4 порции: 800 г картофеля, 200 г грибов, 100 г лука, 80 г сала, тмин, майоран, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кружками толщиной около 1 см, сало — тонкими мелкими ломтиками, лук — небольшими кусками, а очищенные грибы — также тонкими ломтиками. Все посолить, поперчить, добавить тмин, майоран, рубленую зелень петрушки, перемешать, выложить на большой кусок фольги, свернуть его и плотно сжать края. Запекать картофель около 30 минут на гриле или в сильно разогретом духовом шкафу. Готовый картофель в фольге выложить на блюдо, фольгу крестообразно надрезать и получившиеся треугольники отогнуть к краям. Подавать с овощными салатами или солеными огурцами.

ГАРНИРЫ

Гарниры готовят из овощей, бобовых, картофеля и круп.

Овощи обычно варят (с добавлением соли) или тушат (в жире с солью или с зеленью петрушки и сахаром). Вкусны тушеные овощи, сгущенные светлой заправкой (посыпанные мукой и разведенные молоком, водой или сливками). Овощные гарниры готовят из одного или нескольких видов овощей.

При приготовлении бобовых их следует предварительно перебрать, тщательно промыть и на ночь замочить в мягкой воде. (Если вода жесткая, ее нужно прокипятить и остудить.) В воду не рекомендуется добавлять пищевую соду. Бобовые быстрее варятся в кастрюлях-скороварках, так как вода в них кипит при температуре более высокой, чем в обычных кастрюлях, и поэтому время приготовления сокращается почти в два раза. Солят бобовые в конце приготовления. Как и овощи, их можно сгустить мучной заправкой.

Мясные блюда дополняют гарниром из отваренного картофеля, картофельным пюре, салатами и ш соусами, кашами из манной крупы, рисом, кнедлями, домашними или покупными макаронными изделиями, жареным картофелем и т. д.

ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ

Стручковая фасоль

На 4 порции: *750 г стручковой фасоли, 40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 60 г муки, 300 мл молока, 100 г сметаны, уксус или лимонная кислота, соль по вкусу*

Фасоль вымыть, очистить от волокон, нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, до половины залить кипятком, немного посолить и отварить до мягкости. Из жира и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой, проварить, добавить сметану, влить в фасоль и еще проварить. В конце приготовления добавить уксус или лимонную кислоту. Если фасоль слишком густая, развести ее молоком.

Стручковая фасоль с помидорами

На 4 порции: *600 г стручковой фасоли, 300 г помидоров, 40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 60 г муки, сахар, уксус или лимонная кислота, вкусовая приправа, соль по вкусу, сметана*

Фасоль вымыть, очистить от волокон, нарезать мелкими кусками и отварить вместе с очищенными и нарезанными помидорами. Когда овощи станут мягкими, сгустить их темной заправкой из муки и жира, хорошо проварить, добавить вкусовую приправу, соль, уксус и сахар. (Помидоры можно заменить томатной пастой.) В готовое блюдо можно положить несколько ложек сметаны.

Тушеный зеленый горошек

На 4 порции: *1,5 кг зеленого горошка в стручках, 40 мл растительного масла, 1 ч. л. сахара, 30 г муки, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Вылущенный зеленый горошек протушить на растительном масле, добавив немного соли и сахара. Когда жидкость выпарится, влить горячую воду и тушить до готовности. Затем посыпать мукой, немного поджарить, развести холодной водой или молоком и хорошо проварить. Готовый горошек посолить, посыпать сахаром и рубленой зеленью петрушки.

Тушеная кольраби

На 4 порции: *800 г кольраби, 50 мл растительного масла, 2 куска рафинада, 50 г муки, 200—300 мл молока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Нарезанную соломкой или тертую кольраби протушить с 25 мл растительного масла, посолив, поперчив и добавив сахар. (Во время тушения подливать горячую воду.) Из оставшегося растительного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой, проварить. Зате

смешать с кольраби и еще немного проварить. При необходимости влить воду или молоко, посолить, добавить сахар и рубленую зелень петрушки.

Кольраби с морковью

На 4 порции: 450 г кольраби, 350 г моркови, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 200 мл молока, 10—20 г сахара, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную морковь и кольраби натереть или нарезать тонкой короткой соломкой, до половины залить горячей водой, посолить и тушить до мягкости. Из сливочного масла и муки приготовить соус бешамель, залить молоком и водой, проварить, смешать с овощами, посолить и добавить немного сахара. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью петрушки.

Кольраби с помидорами

На 4 порции: 750 г кольраби, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 250 г помидоров, 100 мл молока, сахар, соль по вкусу.

Кольраби очистить, нарезать ломтиками, залить небольшим количеством воды, посолить, добавить сахар и протушить до готовности. Отдельно отварить помидоры, размять их и смешать с кольраби. Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, влить немного молока и проварить. При необходимости посолить и добавить сахар.

Жареная краснокочанная капуста

На 4 порции: 0,8—1 кг краснокочанной капусты, 50 мл растительного масла, 40 г лука, уксус, тмин, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, посолить и дать постоять. В растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук, положить отжатую капусту, сбрызнуть ее уксусом, добавить тмин и поджарить, часто помешивая, чтобы она не пригорела. Готовое блюдо приправить молотым черным перцем и сахаром.

Капуста, квашенная за 3 дня

Ингредиенты: капуста, соль, сахар, тмин, укроп, ломтик черного хлеба, дрожжи.

Капусту мелко нашинковать, посолить и положить в большую банку или в глиняный горшок. Немного дрожжей размешать с небольшим количеством сахарной пудры. Когда дрожжи растворятся, смешать с теплой водой и влить в капусту. Добавить тмин и укроп, сверху положить маленький ломтик обжаренного без жира черного хлеба, накрыть и оставить на 1—3 дня. (Вода должна слегка прикрывать капусту.)

Капуста по-чешски

На 4 порции: 0,8—1 кг капусты, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 40 г лука, 10—20 г муки, 20—40 г сахара, тмин, уксус, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук спассеровать в жире, добавить мелко нашинкованную капусту, посолить, посыпать тмином и тушить, постоянно помешивая и часто подливая воду. Затем посыпать мукой, влить немного воды, проварить, добавить уксус и сахар.

Тушеная квашеная капуста

На 4 порции: 0,8—1 кг квашеной капусты, 50 мл растительного масла, 30 г лука, 20 г муки, 20—40 г сахара, тмин, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить нарезанную капусту (если она слишком кислая, ее следует промыть), посолить и тушить под крышкой, часто помешивая. Когда капуста станет мягкой, посыпать ее мукой, тмином, хорошо перемешать, влить немного воды, проварить и при необходимости посолить и добавить сахар.

Капуста с помидорами

На 4 порции: 850 г капусты, 40 мл растительного масла, 30 г лука, 500 г помидоров, 60 г муки, 200 мл молока, 1—2 яблока, тмин, уксус, сахар, соль по вкусу.

Капусту очистить и нашинковать, добавить тертые кислые яблоки. Мелко нарезанный лук спассеровать, положить к нему капусту с яблоками, немного поджарить, посолить, посыпать тмином, влить воду и тушить до готовности. Затем смешать с мучной заправкой, слегка развести водой, разваренными помидорами и молоком и проварить все вместе. Посолить, добавить сахар и уксус. (Капуста должна быть достаточно густой.) Также можно добавить 2—3 нарезанных сладких перца и сметану.

Квашеная капуста с крупой

На 4 порции: 400—500 г квашеной капусты, немного свинины или другого мяса, 1 ст. л. крупы, 50 г лука, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г муки, майоран, чеснок, молоко или сливки, соль по вкусу.

Капусту положить в кастрюлю, залить горячей водой и отварить до полуготовности. Очищенное и промытое мясо, мелко нарезанный лук и промытую крупу залить водой и отдельно отварить тоже до полуготовности, затем соединить с капустой и доварить все вместе до готовности. Мясо вынуть, капусту сгустить светлой мучной заправкой, разведенной молоком, добавить майоран, немного чеснока, посолить, проварить, положить мясо и дать прокипеть. В готовое блюдо, перед тем как снять с огня, влить молоко или сливки. (Капусту можно варить вместе с 1 тертой сырой картофелиной, которую следует положить в начале приготовления.)

Отварная квашеная капуста

На 4 порции: 650 г квашеной капусты, 50 г сала или 50 мл растительного масла, 50—60 г муки, 30 г лука, 1 ч. л. сахара, майоран, молотый черный перец, молоко, сметана.

Если капуста кислая, следует промыть ее в воде и нарезать. Затем залить горячей водой и отварить до мягкости. Из жира, муки и лука приготовить светлую заправку, влить молоко или воду, проварить и процедить. Влить заправку в капусту, посолить, положить сахар. Капусту хорошо проварить, добавить немного майорана и перца. В готовое блюдо можно добавить сметану.

Заправленная цветная капуста

На 4 порции: 1 большая головка цветной капусты, 40 г сливочного масла, 50 г муки, 100 мл сливок, молоко, зелень петрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

Промытую цветную капусту разобрать на соцветия, еще раз тщательно промыть, залить кипятком, посолить и отварить до мягкости. Из сливочного масла и муки приготовить соус бешамель, развести его отваром из капусты и молоком, проварить и смешать с капустой. В готовое блюдо добавить зелень петрушки, лимонный сок и сливки.

Тушеная капуста

На 4 порции: 700 г капусты, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 50 г муки, молоко, молотый черный перец, майоран, чеснок, соль по вкусу.

Мелко нашинкованную капусту залить горячей водой и тушить в смальце до готовности, накрыв крышкой. Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее водой и молоком, влить в капусту, проварить, посолить, положить перец, майоран и чеснок.

Капуста с морковью

На 4 порции: 500 г капусты, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 40 г лука, 250 г моркови, 50 мл растительного масла, 30 г муки, 200 мл молока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук спассеровать в смальце, добавить нашинкованную капусту, посолить и тушить до готовности, подливая горячую воду. Очищенную морковь натереть на крупной тер

и протушить на растительном масле, во время приготовления посолить и подлить горячую воду. Овощи смешать, посыпать мукой, залить молоком или сливками, проварить и добавить немного зелени петрушки.

Тушеная цветная капуста

Готовить так же, как и тушеную капусту. Головку цветной капусты следует разобрать на соцветия. Чеснок и майоран заменить зеленью петрушки.

Капуста с картофелем или рисом

***На 4 порции:** 700 г капусты, 30 г лука, 20 мл растительного масла, 40 г сала, 400 г картофеля или 2—3 ст. л. риса, 40 г жира и 40 г муки для заправки, майоран, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук спассеровать в растительном масле и нарезанном сале, добавить нашинкованную капусту и протушить. Затем положить нарезанный кубиками картофель или промытый рис, перец, майоран и растертый чеснок. Влить горячую воду и тушить до готовности. Из жира и муки приготовить светлую заправку, развести ее водой, проварить и влить в капусту. Капусту посолить по вкусу и еще немного проварить. (Можно добавить молоко или сливки.) Подавать как отдельное блюдо с хлебом или как гарнир к мясу.

Морковь, тушенная с зеленым горошком

***На 4 порции:** 500 г моркови, 350 г вылущенного зеленого горошка, 40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 50 г муки, 50 мл молока, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.*

Морковь очистить, нарезать соломкой, залить небольшим количеством горячей воды или костным бульоном, посолить и тушить до мягкости, накрыв крышкой. Затем добавить зеленый горошек и довести до готовности. Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком, влить в овощи и проварить. В конце приготовления добавить по вкусу сахар и рубленую зелень петрушки.

Морковь с грибами

***На 4 порции:** 250 г грибов, 600 г моркови, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 40 г лука, 40 г муки, 150 мл молока, тмин, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук спассеровать в половине жира, положить мелко нарезанные грибы, посолить, поперчить и тушить до мягкости, подливая горячую воду. К грибам добавить натертую на крупной терке морковь, немного тмина, влить немного воды и тушить до готовности. Из оставшегося жира и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой, размешать, влить в морковь с грибами и проварить. Готовое блюдо посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Отварная морковь

***На 4 порции:** 600 г моркови, 40 мл растительного масла, 50 г муки, молоко или сливки, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.*

Морковь очистить, тщательно вымыть и нарезать короткой толстой соломкой или натереть на крупной терке, залить водой, посолить и отварить. Добавить мучную заправку, разведенную молоком или сливками, при необходимости досолить по вкусу, положить сахар и зелень петрушки.

Морковь, тушенная с луком

***На 4 порции:** 700 г моркови, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 50 г лука, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук спассеровать в жире, добавить натертую на крупной терке морковь, посолить и тушить, накрыв крышкой, на медленном огне. Когда сок выпарится, понемногу подливать горячую

воду. Когда морковь станет мягкой, а вся жидкость испарится, посыпать мукой, немного поджарить постоянно помешивая, влить немного горячей воды и хорошо проварить. Добавить много мелко рубленной зелени петрушки и, при желании, немного сахара

Морковная каша

***На 4 порции:** 600 г моркови, 40 г лука, 40 мл растительного масла, 10 г сахара, 40 г муки 100 мл молока, соль по вкусу*

Морковь очистить, натереть вместе с луком, залить водой, посолить и отварить. [illegible] масле обжарить сахар, пока не потемнеет, всыпать муку, поджарить, залить водой, хорошо [illegible] и добавить к протертой моркови. Если морковная каша получится слишком [illegible] горячей водой и молоком и еще немного проварить

Лук-порей с помидорами

***На 4 порции:** 8—12 стеблей лука-порея, 40 мл растительного масла, 350 г помидоров, [illegible] 200 г сметаны или 200 мл молока, 1 ст. л. муки, чеснок, молотый красный перец, соль по вкусу*

Очищенный и промытый лук-порей нарезать кусочками размером около 1 см и смешать с репчатым [illegible]ком, обжаренным на растительном масле. Немного посолить и протушить под крышкой. Доб[illegible] очищенные, нарезанные кружками помидоры, толченый чеснок и запекать в духовом [illegible] крышкой в течение 20 минут. Затем залить все сметаной, смешанной с мукой и перцем [illegible] несколько минут поставить в духовой шкаф. Подавать с картофелем или рисом

Заправленный лук-порей

***На 4 порции:** 8—12 стеблей лука-порея, 20 г сливочного масла, 3 большие картофелины 40 г смальца, 40 г муки, 20 г репчатого лука, чеснок, соль по вкусу*

Очищенный и тщательно вымытый лук-порей нарезать тонкими кружками и протушить [illegible]це на медленном огне. Добавить картофель, нарезанный кубиками, влить немного бульона [illegible] воды и тушить до готовности. Приготовить мучную заправку с маслом, луком и чесноком, [illegible] ее с луком-пореем и картофелем, посолить и немного протушить все вместе. Подавать [illegible]

Тушеные помидоры

***На 4 порции:** 1 кг помидоров, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, [illegible]*

Помидоры вымыть и на минуту опустить в кипящую воду. Затем вынуть, [illegible] на четыре части, удалить семена. Тушить помидоры в духовом шкафу на растительном [illegible] солив и посыпав зеленью петрушки. Подавать к печеному мясу и [illegible]

Помидоры со сметаной

***На 4 порции:** 10 помидоров, 100 г сметаны, 40 г муки, 50 мл растительного масла, зелень петрушки соль по вкусу.*

Спелые, но твердые помидоры очистить от кожицы и нарезать кружками [illegible] запанировать их в муке, выложить на противень на растительное масло, посолить, пос[illegible]леной зеленью петрушки, полить сметаной и запекать в духовом шкафу в течение 20 [illegible] Подавать с картофелем к печеному или тушеному мясу.

Помидоры, тушенные со сладким перцем

***На 4 порции:** 300 г помидоров, 8—10 шт. сладкого перца, 50 г сливочного или 50 мл растительного масла, 50 г муки, 50 г лука, зелень петрушки, соль по вкусу*

Спассеровать в жире мелко нарезанный лук. Помидоры на минуту опустить в кипящую воду и очистить от кожицы. Разрезать каждый помидор на 8 частей и вместе с нарезанным [illegible]

перцем протушить, часто помешивая, с луком до мягкости. (Воду доливать не следует.) Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, добавить ее в помидоры, закипятить. Готовые помидоры посолить, положить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки. Подавать к мясу или сосискам.

Отварной кочанный салат

На 4 порции: 3—4 кочана салата, 40—50 г сала или смальца, 50 г муки, 200 мл молока, 100 г сметаны, 1—2 зубка чеснока, укроп, уксус, соль по вкусу.

Из нарезанного сала или смальца и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой и проварить. Посолить, положить крупно нарезанный салат и отварить. В готовый салат положить сметану, уксус, рубленый укроп и толченый чеснок.

Отварной кочанный салат с зеленым горошком

На 4 порции: 3 больших кочана салата, 1 ч. л. сливочного масла, 200 г свежего зеленого горошка, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 50 г муки, 200 мл молока или сливок, зелень петрушки, лимонный сок или уксус, соль по вкусу.

Очищенный и хорошо промытый салат нарезать, залить небольшим количеством воды, посолить и отварить. Отдельно на сливочном масле протушить зеленый горошек, смешать с салатом, посолить по вкусу, сгустить мучной заправкой, добавить молоко или сливки, приправить уксусом или лимонным соком и посыпать зеленью.

Пюре из салата

На 4 порции: 6 больших кочанов салата, 40 г сала или сливочного масла, 50 г муки, 20 г лука, 100 мл молока, вкусовая приправа.

Очищенный и тщательно промытый салат нарезать на четвертинки и отварить. Отцедить, немного остудить и пропустить через мясорубку либо измельчить миксером. Из сала или сливочного масла, лука и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и салатным отваром, добавить вкусовую приправу и проварить. В готовое пюре можно добавить сливки и яичный желток, а также немного лимонного сока или уксуса.

Шпинат с соусом

На 4 порции: 800 г свежего или 400 г мороженого шпината, 40 г сала или сливочного масла, 60 г муки, 200 мл молока, 20 г лука, вкусовая приправа, майоран, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу.

У шпината удалить корешки (черешки листьев оставить) и тщательно его промыть. [illegible] в кастрюлю и в небольшом количестве воды отварить до мягкости, [illegible] процедить и измельчить. Из сливочного масла или сала, лука и муки [illegible]ку, развести ее отваром шпината и молоком, сварить густой [illegible] с соусом, посолить, поперчить, добавить немного майорана и [illegible]ву. (Отвар шпината перед употреблением надо попробовать. [illegible] случае вместо отвара использовать воду.) Мороженый [illegible] размораживая, разделить ножом на несколько частей, немного протушить, в кипящий [illegible] заправку и дальше готовить так же, как свежий.

Тыква с тмином

На 4 порции: 800 г очищенной тыквы, 30 г лука, 30 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 50 г муки, 3 куска рафинада, тмин, вкусовая приправа, уксус, соль по вкусу.

Тыкву натереть на крупной терке и посолить. В [illegible] лук, положить тыкву, сбрызнуть уксусом, добавить сахар, тмин, вкусовую приправу [illegible] готовности, накрыв крышкой. (Тыква не должна развариваться.) Из сливочного [illegible] и муки

приготовить светлую заправку, развести молоком и водой, влить в тыкву, проварить, посолить и подкислить по вкусу.

Тыква с укропом

На 4 порции: 900 г очищенной тыквы, 50 мл растительного масла, 60 г [illegible], 250 мл молока, 200 г сметаны, уксус или лимонный сок, вкусовая приправа, укроп, соль по вкусу.

Тыкву натереть на крупной терке и посолить. Из растительного масла и муки приготовить светлую заправку, положить тыкву и держать на огне, размешивая, до тех пор, пока тыква не пустит сок, затем влить молоко и отварить ее. Добавить вкусовую приправу, уксус или лимонный сок и сметану, протушить. Готовую тыкву смешать с рубленым укропом.

Тыква с помидорами

Готовить так же, как тыкву с укропом (см. предыдущий рецепт), но в готовую тыкву добавить [illegible] варенные и размятые помидоры или томатную пасту и, по желанию, сахар

Тушеные огурцы

На 4 порции: 750 г огурцов, 30 мл растительного масла, 30 г лука, 40 г сливочного масла, 50 г муки, 100 мл молока, 150 г сметаны, уксус или лимонный сок, сахар, вкусовая приправа, молотый черный перец, соль по вкусу.

В растительном масле [illegible] мелко нарезанный [illegible] соломкой или натертые на крупной терке огурцы [illegible] димости подливая горячую воду. Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком, влить в огурцы, проварить, поперчить, добавить вкусовую приправу, уксус или лимонный сок, сахар, соль и сметану

Овощи на сливочном масле

На 4 порции: 800 г различных овощей, 60 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Овощи (кольраби, морковь, зеленый горошек, капусту, сельдерей) очистить, вымыть и нарезать короткой соломкой или мелкими ломтиками, стручки молодой фасоли нарезать наискосок, [illegible]ную капусту разобрать на соцветия. Протушить овощи на сливочном масле на медленном огне, посолив и накрыв крышкой, иногда помешивая и подливая воду. Готовые овощи посыпать мукой (постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки), добавить воду, мясной или костный бульон, дать закипеть и перед снятием с огня посыпать рубленой зеленью петрушки

Заправленный сельдерей

На 4 порции: 750 г корня сельдерея, 40 мл растительного масла, 40 г муки, 100 мл молока, 100—200 г сметаны, 1 яичный желт[illegible]

Очищенный сельдерей [illegible] залить водой, посолить и отварить. Из растительного масла и муки приготовить [illegible]ю заправку, развести ее молоком и водой, проварить и смешать с сельдереем. В конце приготовления добавить сметану, смешанную с [illegible] и лимонный сок. Подавать к отварной говядине или свинине.

Тушеные овощи

На 4 порции: 800 г различных овощей, 50 г [illegible], 100 мл молока, 1—2 куска рафинада, зелень петрушки, соль [illegible]

Овощи (морковь, капусту, корни петрушки и сельдерея, [illegible] дой фасоли, зеленый горошек) очистить, [illegible]

горячей водой, добавить зелень, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности. Из жира и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой, влить в овощи, дать закипеть и, по желанию, добавить сахар.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Тушеный картофель

На 4 порции: 1 кг картофеля, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 40 г лука, тмин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук обжарить в жире до золотистого цвета, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолить, положить рубленую зелень петрушки, тмин, влить немного горячей воды и тушить до готовности под крышкой.

«Кислый» картофель

На 4 порции: 500 г картофеля, 40 г сала, 60 г муки, 150 г сметаны, молоко, уксус, лавровый лист, вкусовая приправа, соль по вкусу.

Мелкий картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружками. Из сала и муки приготовить светлую заправку, развести ее молоком и водой, хорошо проварить и процедить. В соус положить лавровый лист, соль, вкусовую приправу и уксус. Затем добавить картофель и прокипятить. В конце приготовления влить сметану. Вместо лаврового листа можно положить рубленый укроп, нарезанный соленый огурец или грибы, тушенные с луком.

Картофель, печенный без смальца или на смальце

На 4 порции: 0,8—1 кг картофеля, тмин, соль по вкусу.

Очищенный, тщательно вымытый картофель разрезать вдоль на 4 части; если картофель крупный, то на 6—8 частей. Промокнуть салфеткой, выложить на противень (без смальца) одним слоем, посыпать тмином и молотым красным перцем и запечь в духовом шкафу. Готовый картофель посолить.

Можно запекать картофель на противне, хорошо смазанном смальцем, [illegible] как гарнир к [illegible]му мясу.

Запеченный картофель

На 4 порции: 800 г картофеля, 40 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 300 мл молока или мясного бульона, 200 мл сливок, 2 яйца, 20 г пармезана, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать [illegible]
В растопленное сливочное масло всыпать муку, сразу [illegible]
бульоном и сливками, сварить однородный, [illegible]
яйца и смешать соус с картофелем. Кастрюлю [illegible]
тофелем, посыпать тертым пармезаном и запечь в ду[illegible]

Картофель фри

На 4 порции: 1,25 кг крупного картофеля, 300 мл растительного масла, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый картофель нарезать соломкой (длин[illegible]) [illegible] залить холодной водой и оставить на 30 минут. Затем дать стечь на сите, обсу[illegible] и положить в проволочную корзинку с ручкой и ровным дном. [illegible] масло и жарить до золотистого цвета. Готовый картофель высыпать в [illegible]

чтобы соль распределилась равномерно. Подавать сразу после приготовления к печеному мясу, бифштексу или отбивным.

Картофельные чипсы

***На 4 порции:** 1,2 кг картофеля средней величины, 300 мл растительного масла, соль по вкусу.*

Очищенный и вымытый картофель натереть на терке для огурцов (должны получиться очень тон-кие кружки) и оставить на 30 минут в холодной воде. Затем дать стечь на сите, обсушить его салфеткой и положить в проволочную корзинку с ручкой и ровным дном. Погрузить картофель в кипящее масло и жарить до золотистого цвета. Готовый картофель положить на слой бумажных салфеток, чтобы в них впитался жир с чипсов, затем переложить в миску, посолить и встряхнуть, чтобы соль распределилась равномерно. Картофель не следует накрывать, чтобы он остался хрустящим. Чипсы подавать к печеному мясу и рыбе или к пиву (холодными).

Картофель с сыром

***На 4 порции:** 1 кг картофеля, 40 г лука, 50 г тертого сыра, 150 г сметаны, 1 яйцо, жир, соль по вкусу.*

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружками. Огнеупорную миску или кастрюлю смазать жиром, посыпать сухарями и выложить в нее слой картофеля, посолить, посыпать тертым сыром и мелко рубленным луком. Повторить слои. Верхний слой залить сметаной, смешанной с яйцом, и запечь в духовом шкафу. Подавать с салатом к печеному мясу.

Картофельное пюре

***На 4 порции:** 1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, горячее молоко, соль по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить, нарезать кусками средней величины, положить в подсоленную кипящую воду и отварить. Отцедить воду, добавить сливочное масло, размять или протереть картофель, добавить горячее молоко и тщательно вымешать. Пюре должно быть не слишком жидким и не слишком густым. Готовое пюре выложить горкой на теплое блюдо, посыпать зеленью петрушки, вокруг разложить помидоры или отварную морковь, нарезанную в виде фигурок (звездочками или полумесяцами).

Картофельное пюре с капустой

***На 4 порции:** 750 г картофеля, 4 ст. л. крупы (любой), 300 г квашеной капусты, 40 г сливочного масла, 30 г смальца, 50 г лука, молоко, соль по вкусу.*

Картофель очистить, вымыть, нарезать кусочками средней величины и отварить в подсоленной воде. Отцедить воду, добавить сливочное масло, размять и смешать до образования однородной массы. (Пюре должно быть достаточно густым.) [illegible] с солью и смешать с картофельным пюре. Квашеную капусту нарезать, [illegible] но разогреть на сковороде и добавить в картофельное пюре. [illegible] на блюдо и полить смальцем с обжаренным луком. Подавать [illegible] как самостоятельное блюдо с кислым молоком или кефиром.

Картофельные крокеты

***На 4 порции:** 400 г картофеля, 120 г муки, разрыхлитель теста (на кончике ножа), 3 яйца, мука, панировочные сухари, растительное масло, соль по вкусу.*

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, смешать с [illegible] и 1 яйцом. Если тесто слишком густое, добавить немного воды или молока. [illegible] можно положить дрожжевую закваску. Раскатать тесто слоем 1 см, вырезать [illegible] нировать их в муке, яйцах и сухарях и обжарить на растительном масле. Чтобы [illegible] нежными, в тесто можно добавить 2—3 ст. л. масла и 2 желтка, а белки использовать [illegible] ки. Подавать к овощам или мясу под соусом.

Картофельная кнедля

На 4 порции: 500 г картофеля, 100 г муки, 50 г манной крупы, 1 яйцо, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, добавить соль, муку, манную крупу и яйцо. Тесто хорошо вымесить, сформовать из него валик, завернуть его во влажную салфетку и, завязав концы салфетки, варить в подсоленной воде 20 минут. Готовую кнедлю нитью разрезать на ломтики и посыпать обжаренными панировочными сухарями.

Картофельная кнедля с булкой

На 4 порции: 250 г картофеля, 120 г муки, 20 г смальца, 2 булки, 1 яйцо, разрыхлитель теста, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять или пропустить через мясорубку, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, соль, яйцо и замесить однородное тесто. Булки нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить в духовом шкафу на смальце. Смешать булки с картофельным тестом, сформовать кнедлю в виде продолговатого батона, завернуть во влажную салфетку и, завязав концы салфетки, варить в подсоленной воде 30 минут. Готовую кнедлю нитью разрезать на ломтики

Начиненные картофельные шарики

На 4 порции: 500 г картофеля, 150 г муки, 1 яйцо, 2 ч. л. смальца, 50 г лука, 40 г панировочных сухарей, сливочное масло, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять и на доске замесить тесто, добавив муку, яйцо и соль. Раскатать тесто и вырезать из него кружки. На смальце обжарить мелко нарезанный лук и сухари, положить эту начинку на картофельные кружки и сформовать из них шарики. Отварить их в подсоленной воде в течение 5 минут. Отваренные шарики проткнуть так, чтобы из них вышел пар, и смешать со сливочным маслом. Подавать к печеной свинине или с тушеной капустой.

Жареные картофельные галушки

На 4 порции: 500 г картофеля, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, растительное масло, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, смешать с солью, растопленным [illegible] маслом, яйцом, измельченной зеленью петрушки, сухарями и замесить тесто. Чайной ложкой [illegible] резать из теста большие галушки и обжарить их в кипящем растительном масле. Подавать [illegible] под соусом.

Картофельные валики

На 4 порции: 400 г картофеля, 70 г муки, 50 г манной крупы, 2 яйца, ½ ч. л. разрыхлителя теста, мука, панировочные сухари, растительное масло, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, добавить соль, 1 яйцо, манную [illegible] тель, смешанный с мукой, и замесить тесто. Скатать тесто в форме валика, разрезать [illegible] длиной около 5 см, снова скатать рукой в форме [illegible] и сухарях, обжарить на растительном масле. Подавать [illegible]

Картофельная лапша

На 4 порции: 300 г картофеля, 250 г муки, 1 яйцо, [illegible] сухари, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять и [illegible] тесто. При необходимости добавить немного воды [illegible] нарезать лапшой и отварить в подсоленной воде. Готовую лапшу [illegible] смальцем или сливочным маслом и обжаренными сухарями. Подавать [illegible]

Картофельные шарики из заварного теста

На 4 порции: 400 г картофеля, 125 мл молока, 125 мл воды, 30 г сливочного масла, 200 г муки, 2 яйца, растительное масло, соль по вкусу

В кастрюлю налить воду с молоком, положить масло и довести до кипения. Постоянно поме[illegible] всыпать муку и сварить однородное тесто. (Тесто не должно прилипать к кастрюле и ложке.) [illegible] фель отварить в кожуре, очистить, размять и смешать с ост[illegible] тестом, добавить яйца [illegible] вымесить. С помощью чайной ложки и ножа сформовать из теста шарики и жарить в [illegible] тительном масле. Подавать к мясу под сметанным соусом

Картофельные шарики

На 4 порции: 500 г картофеля, 200 г муки, 1 яй[illegible]

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять, добавить муку, соль и яйцо. Замесить одно[illegible] тесто, сформовать из него шарики и отварить в подсоленной воде в течение 5 минут. Вынуть из воды, проткнуть вилкой и смешать с жаренным на растительном масле луком. Подавать к [illegible] ному мясу с соусом из хрена, к тушеной капусте или копченому мясу

Картофельный хворост

На 4 порции: 400 г картофеля, 50 г манной крупы, 80 г муки, 1 яйцо, 30 г сливочного масла 30 г панировочных сухарей, соль по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять и на доске смешать с манной крупой, му[illegible] и яйцом. Замесить однородное тесто. Скатать тесто в форме тонкого валика, нарезать маленькими ломтиками и каждый ломтик тоже скатать в форме валика. Отварить в подсоленной воде в тече[illegible] 4 минут. Готовый хворост полить жиром и посыпать обжаренными сухарями

Картофельный рулет

На 4 порции: 300 г картофеля, 100 г муки, ½ ч. л. соли, 1 яйцо, 20 г [illegible] смальца 20 г сухарей, 20 г лука

Картофель отварить в кожуре, очистить, размять и на доске смешать с мукой, яйцом и [illegible] месить тесто и раскатать его в форме прямоугольника толщиной 5 мм, посыпать луком, [illegible] ным с сухарями, плотно свернуть рулетом, завернуть в салфетку и варить в подсоленной [illegible] 30 минут. Снять салфетку, сразу нарезать рулет наискосок и полить жиром. Подавать с [illegible] к овощам, капусте.

МУЧНЫЕ ГАРНИРЫ

Галушки к мясу

На 4 порции: 300 г муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 20 г сливочного масла, соль по вкусу

Яйцо размешать с солью, влить в муку и, размешивая, долить столько воды, чтобы тесто ста[illegible] тягучим (но не слишком густым). Замесить тесто [illegible] маленькие галушки и отварить их [illegible] лоснуть холодной водой, дать воде стечь и полить растопленным сливочным [illegible] су под соусом.

Легкие кнедли из дрожжевого теста

На 4 порции: 250 г муки, 10 г дрожжей, 1 желток, 1 ч. л. соли.

Дрожжи положить в кастрюлю, посыпать сахарной пудрой, чтобы они растворились, добави[illegible] немного теплой воды, муки, перемешать и оставить подходить. Влить в муку закваску, желто[illegible]

и столько теплой воды, чтобы тесто стало густым и не растекалось. Затем добавить соль, на доске замесить гладкое тесто и оставить подходить в теплом месте.

Подошедшее тесто разделить на 2 части, каждую сформовать в виде продолговатого батона, накрыть салфеткой и снова дать подойти. Затем положить его в кипящую подсоленную воду, накрыть крышкой, проварить 4 минуты, быстро перевернуть, снова накрыть и варить еще 4 минуты. Готовые кнедли быстро выложить на доску с помощью двух блюдец и со всех сторон проткнуть, чтобы вышел пар и они не опали. С помощью нити нарезать их ломтиками и положить на подогретое блюдо.

Масляные галушки

На 4 порции: 400 г муки, 30 г сливочного масла, 2—3 яйца, 200 мл молока, 40 г панировочных сухарей, 1 ст. л. смальца, разрыхлитель теста, соль по вкусу.

Сливочное масло смешать с солью, добавить желтки, муку и молоко. Тесто хорошо вымесить и оставить на некоторое время. Затем положить взбитые белки и немного разрыхлителя, смешанного с небольшим количеством муки. Из теста столовой ложкой вырезать продолговатые [illegible] и отварить их в подсоленной кипящей воде в течение 7—8 минут. Дать воде стечь и смешать галушки с поджаренными на смальце сухарями. Подавать к мясу со сливочным соусом.

Кнедли из черствого хлеба

На 4 порции: 6 черствых булок, молоко, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г муки, 50 г манной крупы, соль по вкусу.

3 булки нарезать, смочить в молоке, отжать и измельчить. Остальные нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу. Сливочное масло смешать с желтками, солью и измельченными смоченными булками, добавить остывшие подсушенные булки, муку, манную крупу и взбитые белки. (В муку можно добавить немного разрыхлителя.) Салфетку намочить, тщательно смазать жиром, завернуть в нее тесто и завязать концы. Варить кнедлю в салфетке в подсоленной воде 45 минут. Затем развернуть салфетку и тонкой нитью нарезать кнедлю ломтиками.

Венская кнедля

На 4 порции: 6 черствых булочек, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 300 мл молока, 120 г муки, соль по вкусу

Булочки нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и [illegible] ком, размешанным с желтками и солью. Тщательно перемешать и оставить на 30 минут. [illegible] бавить муку и взбитые белки. Чистую салфетку или марлю смочить в воде, отжать, [illegible] ленным смальцем, разостлать в дуршлаге и положить внутрь тесто. Салфетку [illegible] завязать (первый узел непосредственно над тестом, а второй — на 3 см выше [illegible] ной кипящей воде. Через 10 минут первый узел следует развязать и варить еще 20 минут.

Булочная кнедля без муки

На 4 порции: 6 черствых булочек, 50 г сливочного масла, 4 яйца, молоко, соль по вкусу

Сливочное масло хорошо смешать с желтками и солью, добавить [illegible] и измельченные булочки. Остальные булочки нарезать [illegible] шкафу, остудить и положить в тесто. Добавить взбитые белки. [illegible] завернуть во влажную салфетку, завязать [illegible] нитью нарезать кнедлю ломтиками.

Булочная кнедля

На 4 порции: 4 черствые булочки, 40 г сливочного масла, [illegible]

Булочки нарезать кубиками и подсушить в духовом шкафу, [illegible] ленным сливочным маслом и солью, и дать постоять. [illegible] завернуть в смоченную, отжатую и смазанную жиром [illegible]

но над тестом и выше на 3 см), положить в кипящую подсоленную воду и варить около часа. Через 10 минут после начала варки первый узел развязать. Сваренную кнедлю вынуть из салфетки и нитью нарезать ломтиками.

Рулет из дрожжевого теста без начинки

На 4 порции: 200 г муки, ½ ч. л. соли, 10 г дрожжей, 125 мл молока, 80 г сливочного масла, 1 желток

В просеянную муку добавить забродившие дрожжи, желток, 30 г растопленного масла, соль и теплое молоко. Хорошо вымесить тесто деревянной ложкой и поставить в теплое место, чтобы подошло. Расстелить на разделочной доске салфетку, посыпанную мукой, тонко раскатать подошедшее тесто, смазать размягченным маслом и с помощью салфетки свернуть рулетом, переложить на смазанный жиром противень и поставить в теплое место. Когда подойдет, смазать верх рулета размягченным маслом и поставить в горячий духовой шкаф. В конце приготовления температуру уменьшить. Испеченный и остывший рулет нарезать наискось ломтиками и каждый ломтик украсить консервированной брусникой или рябиной. Подавать к блюдам из дичи или мясной вырезке под соусом.

Булочная кнедля с салом

На 4 порции: 200 г булки, 260 г муки, 50 г сала, 3 яйца, 300 мл молока, соль по вкусу

Сало нарезать кубиками, положить на сковороду и подогревать до прозрачности. Добавить булку, нарезанную кубиками и немного подсушенную в духовом шкафу. Муку смешать с солью, молоком, желтками, салом, булкой, положить взбитые белки. Тесто тщательно вымесить, сформовать в виде валика, завернуть во влажную салфетку или марлю, завязать первый узел на салфетке непосредственно над тестом и второй — на 3 см выше. Варить кнедлю в подсоленной воде. Через 25 минут первый узел развязать и варить еще 45 минут на медленном огне. Готовую кнедлю нитью нарезать ломтиками. Подавать к печеному, тушеному мясу или мясу в сметане.

Тушеная таргоня (крупа из тертого теста)

На 4 порции: 350—400 г таргони (крупы из тертого теста), 50 мл растительного масла, 30 г лука, соль по вкусу.

В разогретое растительное масло положить мелко нарезанный лук и на умеренном огне немного протушить, положить таргоню и, непрерывно помешивая, поджарить до золотистого цвета. Посолить, влить немного горячей воды и продолжать тушить до тех пор, пока таргоня не станет мягкой. Подавать к тушеному или жареному мясу с салатом.

Кнедлики из панировочных сухарей

На 4 порции: 200 г панировочных сухарей, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г [illegible] 1 ст. л. муки, молоко, зелень петрушки, соль по вкусу

Масло смешать с желтками, немного посолить, добавить рубленую зелень петрушки, [illegible] мелкими кубиками хлеб, [illegible] разведенного водой, чтобы получилось густое тесто. Из теста скатать небольшие шарики, [illegible] их в подсоленный кипяток и варить 5 минут. (Если тесто слишком крутое, добавить в него [illegible] го воды и масла, а если шарики [illegible] править размягченным маслом. [illegible] соусом или к цыпленку под соусом.

Булочный пудинг

На 4 порции: 3 булки, 250 г муки, 250 мл воды, 60 г жира или сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу.

В кипящую воду положить масло или жир, соль и, непрерывно помешивая, всыпать муку. [illegible] шивать тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от деревянной ложки и стенок посуды. После этого снять посуду с огня, дать остыть, вмешать желтки, нарезанные маленькими кубиками

и подсушенные в теплом духовом шкафу булки, последними ввести взбитые белки. Вылить тесто в хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга и варить на водяной бане в течение часа. Готовый пудинг выложить из формы и нарезать. Подавать к мясу или как самостоятельное блюдо, полив маслом и посыпав рубленой ветчиной, или под печеночным соусом.

Лапша на шпинате

На 4 порции: *350 г муки, 1 яйцо, 1 ст. л. мороженого или сваренного и протертого шпината, 40 г сливочного масла.*

На доску насыпать муку, сделать в ней углубление, вбить яйцо, добавить шпинат и воду, замесить густое тесто, накрыть его миской и отставить на 30 минут. Затем тонко раскатать, дать немного подсохнуть, нарезать полосками, сложить их друг на друга и нарезать лапшой шириной 5 мм. Лапшу опустить в подсоленный кипяток и варить 3 минуты, откинуть на сито и заправить растопленным маслом. Подавать к жареной свинине.

Пудинг на сале

На 4 порции: *60 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, 50 г сала, 3 яйца, 80 г муки, 200 мл молока, 4 булочки, зелень петрушки, разрыхлитель теста, соль по вкусу.*

Хорошо взбить масло, добавить желтки, нарезанное кубиками и поджаренное сало, соль, рубленую зелень петрушки, сухари и булки, нарезанные маленькими кубиками и замоченные в молоке. В конце положить муку, смешанную с разрыхлителем теста, и взбитые белки. Поместить тесто в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга, плотно закрыть ее и варить на водяной бане в течение часа. (Во время приготовления в посуду следует подливать воду, чтобы ее уровень всегда доходил примерно до $^2/_3$ формы.) Готовый пудинг выложить из формы на подогретое блюдо, украсить зеленью петрушки, посыпать поджаренными панировочными сухарями. Подавать горячим.

Лапша к мясу

На 4 порции: *250 г муки, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Из муки, яиц и воды замесить густое тесто, накрыть салфеткой и дать постоять 30 минут. Потом раскатать как можно тоньше, дать слегка подсохнуть, разрезать на полосы шириной около 4 см, сложить их друг на друга и нарезать лапшу шириной 5 мм. Опустить лапшу в подсоленный кипяток и варить 5 минут. Откинуть на сито, ополоснуть чистой водой, дать воде стечь и заправить [illegible] растопленным маслом, смешанным с панировочными сухарями, или смешать с жареным [illegible] луком. Подавать к жареному или тушеному мясу, жареной птице.

Блинчатая лапша

На 4 порции: *150 г муки, 250 мл молока с водой, 3 яйца, разрыхлитель теста на кончике ножа, растительное масло для выпечки, 20 г сливочного масла, $^1/_2$ ч. л. соли.*

В миску всыпать муку, разрыхлитель и соль и, непрерывно помешивая, влить молоко с 2 [illegible] желтками и одним целым яйцом и замесить гладкое тесто. В конце [illegible] и дать тесту постоять в течение часа. После этого на смазанной [illegible] испечь блинчики, сложить их стопкой, нарезать лапшой шириной 5 мм, [illegible] масло и разогреть. Подавать к телячьему рулету, тушеному или жареному цыпленку.

ГАРНИРЫ ИЗ БОБОВЫХ

Отварная чечевица

На 4 порции: *250 г чечевицы, 40 г смальца или сала, 50 г муки, 20 г лука, [illegible]*

Чечевицу перебрать, промыть, залить кипяченой холодной водой и отварить. [illegible] кубиками и растопить, добавить муку, через некоторое время [illegible]

светлую заправку, немного развести водой и влить в чечевицу. Готовую чечевицу посолить, подкислить, положить сметану. (Чечевицу можно варить с лавровым листом, чесноком или куском колбасы.)

Чечевица с сельдереем и огурцами

На 4 порции: *300 г чечевицы, 1 небольшой корень сельдерея, 2 небольших соленых огурца, 50 г смальца или 50 мл растительного масла, 40 г муки, 20 г лука, 3 ст. л. сметаны, молоко, лимонный сок или уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Чечевицу перебрать, промыть, залить холодной кипяченой водой и отварить. Очищенный сельдерей нарезать мелкими кубиками и протушить. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками и смешать с чечевицей и тушеным сельдереем. Приготовить луковую заправку, развести ее молоком, закипятить, процедить и влить в чечевицу, добавить сметану, лимонный сок или уксус, соль и мельченную зелень петрушки.

Отварной горох

На 4 порции: *250 г сухого гороха, 40 г смальца или сала, 50 г муки, 20 г лука, молоко, молотый черный перец, чеснок, соль по вкусу.*

Горох, замоченный в воде за день до приготовления, отварить. Из [illegible] приготовить светлую заправку, развести ее водой или молоком, процедить в горох, немного [illegible] варить, посолить, поперечить и добавить толченый чеснок.

Горох с крупой и колбасой

На 4 порции: *200 г гороха, 50 г крупы (любой), 150 г колбасы, 40 г смальца или 40 мл растительного масла, 40 г муки, 20 г лука, 1 зубок чеснока, соль по вкусу.*

Горох, замоченный в воде за день до приготовления, отварить. Перед окончанием варки добавить [illegible]ребранную и промытую крупу и довести до готовности. Влить в горох разведенную водой и [illegible]цеженную заправку с луком. Готовый горох посолить и добавить толченый чеснок и отварен[illegible] колбасу, нарезанную кружками. (Колбасу можно варить вместе с горохом.)

Гороховое пюре

На 4 порции: *250 г сухого гороха, 40 мл растительного масла, 30 г муки, 60 г лука, 20 г смальца или сливочного масла, соль по вкусу.*

Горох перебрать, залить водой и оставить на ночь. Затем долить [illegible] заправку, приготовленную из 20 г лука, муки и растительного [illegible] горох водой, затем протереть через сито или измельчить миксером. Готовое пю[illegible] жить по тарелкам, полить смальцем или сливочным маслом с жареным луком.

Отварная фасоль

На 4 порции: *300 г фасоли, 40 г смальца или сала, [illegible] молоко, сметана, соль по вкусу.*

Фасоль перебрать, промыть, залить [illegible] день долить немного воды и отварить фасоль [illegible] вую фасоль добавить мучную заправку, разведенную молоком, и проварить. В конце приготов[illegible] посолить и подкислить лимонным соком или уксусом, положить сметану.

Фасоль с помидорами

Фасоль перебрать, промыть, залить кипяченой холодной водой и оставить на ночь. На [illegible] день долить немного воды и отварить фасоль на медленном огне вместе с [illegible] занной кубиками. В готовую фасоль добавить томатную пасту или помидоры.

Фасоль с картофелем

Готовить так же, как отварную фасоль, но перед тем как влить заправку, добавить нарезанный кубиками отварной картофель.

ГАРНИРЫ ИЗ КРУП

Тушеный рис

На 4 порции: 300 г риса, 40 мл растительного масла, 30 г лука, «Вегета», зелень петрушки, соль по вкусу.

В растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук, добавить заранее перебранный, ошпаренный горячей водой и промытый холодной водой рис и, непрерывно помешивая, слегка поджарить. Потом залить горячей водой, посолить, добавить «Вегету» и поставить тушиться, накрыв крышкой, в умеренно разогретый духовой шкаф. Готовый рис должен быть мягким и рассыпчатым. (На 1 стакан риса взять 1,5 стакана воды.) В конце приготовления положить измельченную зелень петрушки.

Тушеный рис к птице

Приготовить тушеный рис (см. предыдущий рецепт), добавить немного измельченного майорана, молотого черного перца и мелко нарезанные куриные потроха, тушенные на растительном масле с луком. Подавать к жаренному в сухарях цыпленку.

Рис со шпинатом

Приготовить тушеный рис и добавить столько пюре шпината, чтобы рис стал зеленым. Так же можно приготовить рис с томатом-пюре. Подавать как гарнир к мясу.

Тушеный рис с грибами

***На 4 порции:** 250 г риса, 250 г свежих или 15 г сушеных грибов, 50 мл растительного масла, 3 луковицы, зелень петрушки, тмин, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Грибы (белые, подосиновики, шампиньоны, рыжики и др.) очистить, нарезать ломтиками и протушить на растительном масле вместе с 1 нарезанной луковицей, солью, тмином, перцем и измельченной зеленью петрушки. Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть холодной водой и дать воде полностью стечь. Спассеровать в растительном масле 2 мелко нарезанные луковицы, положить рис, посолить, залить водой, довести до кипения, добавить грибы и под крышкой протушить в духовом шкафу до готовности. Подавать к жареному мясу с овощным салатом.

Тушеный рис с овощами

***На 4 порции:** 200 г овощей (морковь, кольраби, сельдерей, зеленый горошек, цветная капуста), 250 г риса, 40 мл растительного масла, 40 г лука, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Очищенные и вымытые овощи нарезать маленькими кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия, горошек вылущить. Отварить овощи в подсоленном кипятке (цветную капусту положить позже, иначе она разварится). Воды должно быть столько, чтобы она слегка покрывала овощи. Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть проточной водой и дать ей стечь. Мелко нарезанный лук спассеровать в растительном масле, добавить рис, обжарить, залить овощным отваром, при необходимости влить немного воды, посолить и под крышкой тушить в духовом шкафу. Готовый рис вынуть из духового шкафа, дать постоять 15 минут и затем положить в него вареные овощи и много зелени петрушки. Подавать к тушеному или жареному мясу или как самостоятельное блюдо, посыпав тертым сыром, с томатным соусом или салатом.

Рис по-болгарски

На 4 порции: 300 г риса, 40 мл растительного масла, 50 г лука, 6 шт ... зеленого сладкого перца, 250 г помидоров, зелень петрушки, соль по вкусу

В растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук, добавить очищенный, нарезанный соломкой перец, посолить и немного протушить. Добавить нарезанные помидоры. К полуготовым овощам добавить перебранный, ошпаренный кипятком и промытый холодной водой рис, рубленую зелень петрушки и протушить 5 минут. Затем залить кипятком, посолить и под крышкой тушить в духовом шкафу до готовности. Рис должен получиться рассыпчатым, поэтому нельзя наливать слишком много воды (соотношение риса и воды 1:1.5)

Тушеная манная крупа

На 4 порции: 200 г крупной манной крупы, 60 г сливочного или 60 мл растительного масла, 250—300 мл воды, соль по вкусу

Манную крупу обжарить в жире, непрерывно помешивая, до потемнения. После этого, продолжая размешивать, постепенно залить горячей подсоленной водой, чтобы крупа равномерно заварилась и стала мягкой. (Она не должна быть ни кашеобразной, ни рассыпчатой, ни сухой.) Подавать как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу, украсив зеленью петрушки, редисом или помидором.

Галушки из манной крупы к мясу

На 4 порции: 400 г манной крупы, 400 мл молока ... 20—30 г панировочных сухарей, соль по вкусу

Манную крупу всыпать в миску, залить кипящим молоком, посолить и дать остыть. Черствые булки нарезать маленькими кубиками, подсушить в духовом шкафу и дать остыть. В манную крупу добавить яйца и масло, хорошо размешать, положить булки и дать постоять 15—20 минут. Затем столовой ложкой набирать тесто, опускать в подсоленный кипяток и на слабом огне варить галушки в течение 15 минут. Вынуть их из кипятка с помощью двух вилок, каждую галушку немного надрезать, посыпать поджаренными без жира панировочными сухарями и полить растопленным маслом. Подавать к тушеному мясу с заправленным мукой мясным соком.

Кнедля из манной крупы I

На 4 порции: 250 г крупной манной крупы, 3 булки, 20 мл растительного масла, 2 яйца соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 250 мл воды, довести до кипения и, непрерывно помешивая, всыпать в нее крупу, добавить яйца, посолить, хорошо размешать и сварить. Булки нарезать маленькими кубиками, обжарить на растительном масле, дать остыть, положить в сваренную манную крупу и размешать. Переложить тесто в мокрую, отжатую и смазанную жиром салфетку, завязать концы и варить в подсоленной воде 30 минут. Затем кнедлю вынуть, освободить от салфетки и с помощью нити нарезать ломтиками.

Кнедля из манной крупы II

На 4 порции: 100 г крупной манной крупы, 2 черствые булки, 20 мл растительного масла, 200 мл молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Булки нарезать маленькими кубиками, сбрызнуть [illegible] шкафу. Манную крупу насыпать в миску, залить кипящим подсоленным молоком и дать слегка [illegible] Затем положить желтки, взбитые белки и постепенно [illegible] марлю намочить, выжать, смазать [illegible] завернуть в нее тесто, сформовав его в виде валика. Завязать концы салфетки и в подсоленном кипятке варить тесто 30 минут. Сваренную кнедлю вынуть, освободить от салфетки и с помощью нити нарезать ломтиками. Подавать к мясу.

Кнедлики из манной крупы с салом

На 4 порции: 120 г манной крупы, 60 г сала, 250 мл молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Сало нарезать маленькими кусочками и вытопить, вылить в молоко, вскипятить его и всыпать при непрерывном помешивании манную крупу. Размешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам посуды. В остывшее тесто положить яйцо и соль, размешать, сформовать маленькие кнедлики и отварить в подсоленной кипящей воде в течение 8 минут. Готовые кнедлики вынуть, надрезать и заправить вытопленным салом или поджаренным на жире луком. Подавать к жареной свинине или другому мясу и к тушеным овощам.

Рулет с манной крупой

На 4 порции: 200 г муки, 1 белок, 1 ч. л. уксуса, соль по вкусу.

Для начинки: 120 г манной крупы, 250 мл горячего молока, 2 яйца, 2 булки, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Из муки, яичного белка, соли и теплой воды с добавлением уксуса замесить гладкое тесто и положить в теплое место на 30 минут. Потом раскатать его как можно тоньше, сбрызнуть растительным маслом, тщательно разложить на нем начинку, посыпать обжаренными на растительном масле булками, нарезанными кубиками, свернуть рулетом, завернуть в салфетку и варить в подсоленной воде 30 минут. Готовый рулет при помощи нити нарезать ломтиками.

Для приготовления начинки манную крупу насыпать в миску, посолить, залить горячим молоком, дать постоять 10 минут и вмешать яйцо и белок.

Каша из кукурузной крупы

На 4 порции: 150 г кукурузной крупы, 1 л воды, 500 мл молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.

В горячую подсоленную воду всыпать кукурузную крупу и, постоянно помешивая, сварить густую кашу. Ближе к концу приготовления постепенно влить молоко. Перед подачей на стол заправить растопленным маслом и посыпать сахаром или посолить и заправить жаренным с луком салом.

САЛАТЫ

Салаты обычно готовят из свежих или вареных овощей или комбинируя овощи с другими, самыми раз... ными продуктами. При очистке и нарезке овощей рекомендуется пользоваться ножами из нержа...

Салаты из свежих овощей очень вкусны, пита... готовят непосредственно ... на стол, подкисляют столовым уксусом или ... соком и заправляют растительным маслом ... ляются прекрасным дополнением к мясным блюдам.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

Хрен с кисловатым вкусом

Очищенный хрен натереть на ... править солью, уксусом и сахаром.

Хрен с яблоками

Тертый очищенный хрен смешать с ... припр... уксусом или лимонным соком и сахаром.

Хрен с морковью

Морковь и хрен очистить, натереть на терке и приправить по ... Соотношение хрена и моркови 1:2.

Хрен со сметаной

Холодную густую сметану взби... хреном, немного посолить ... сластить и подкислить лимонным со... о сметаной, не... Подавать к холодному жареному или от...

Салат из стручковой фасоли с помидорами

На 4 порции: 400 г молодой стручковой фасоли, 2... масла, уксус, сахар, зелень петрушки, соль по вку...

Молодую стручковую фасоль очистить... половины фасолевой массы, немного ... фасоль отцедить, дать остыть, доб... готовленной из фасолевого отвар... рубленой зеленью петрушки и сбры...

Салат из белокочанной капусты

На 4 порции: 600 г белокочанной капусты, 1 красный ... 20 г лука, 1 ст. л. растительного масла, уксус, сахар, молотый черны... соль по вкусу.

Очищенный кочан капусты разрезать на четвертинки, вымыть, дать воде стечь, капусту ... нашинковать. Сладкий перец очистить, вымыть, нарезать соломкой, смешать с капустой. Поло... капусту и перец на сито, обдать кипятком и дать остыть. Добавить мелко нарезанный ре... или зеленый лук, соль, уксус и сахар, полить маслом и посыпать перцем или рубленой ... петрушки. (Вместо красного сладкого перца можно положить в капусту тертую сыр...

Свекольный салат с сельдереем

На 4 порции: 250 г свеклы, 200 г корня сельдерея, сахар, уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.

Отваренную свеклу очистить и нарезать ломтиками на шинковке для огурцов. [illegible] очистить, отварить до полуготовности, дать остыть и нарезать более толстыми ломтиками, чем [illegible] лу. Смешать свеклу с сельдереем, полить подсоленной и подслащенной водой с уксусом и поставить на несколько часов в холодное место. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат из стручковой фасоли

На 4 порции: 600 г стручковой фасоли, 1 ст. л. растительного масла или 30 г сала, 20 г репчатого или зеленого лука, молотый черный перец, уксус, соль по вкусу.

Очищенную и вымытую стручковую фасоль нарезать наискось соломкой, влить [illegible] посолить и протушить, после чего откинуть на сито, остудить и подкислить уксусом. Хорошо [illegible] шать с растительным маслом, перцем и нарезанным репчатым или зеленым луком. Постав[illegible] несколько часов в холодное место.

Свекольный салат с хреном

На 4 порции: 500 г свеклы, 50—70 г хрена, тмин, сахар, уксус, соль по вкусу.

Отваренную, очищенную и остывшую свеклу натереть на крупной или мелкой терке, добавить натертый на мелкой терке хрен, соль, сахар, тмин, уксус и столько холодной кипяченой воды, чтобы салат получился достаточно сочным. Готовый салат выложить в салатницу и дать некоторое время постоять.

Кочанный салат по-русски

На 4 порции: 4 головки салата, 15 шт. редиса, 5—6 шт. молодой моркови, 2 ст. л. молодого зеленого горошка, 1 небольшой пучок укропа, зелень петрушки, зеленый лук, 50 г густой сметаны, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Тщательно промытый кочанный салат нарезать тонкими полосками, добавить нарезанный [illegible] и много зелени петрушки и зеленого лука. Редис и морковь вымыть, нарезать кружками и [illegible] леным горошком смешать с подготовленным кочанным салатом. Посолить, подсластить и под[illegible] лимонным соком и заправить сметаной. (Готовить непосредственно перед подачей на стол.)

Кочанный салат с лимонным соком или уксусом

На 4 порции: 2 головки салата, 1 ч. л. сахара, сок 1 лимона или уксус, 1 ст. л. воды, соль по вкусу.

Свежий салат очистить от поврежденных внешних листьев, разрезать на четверт[illegible] промыть в проточной воде. Из воды, лимонного сока или уксуса, соли и сах[illegible] правку, полить ею салат и выложить в салатницу. (Заправлять салат следует [illegible] на стол, потому что при длительном воздействии кислой среды [illegible])

Капустный салат с овощами

На 4 порции: 400 г белокочанной капусты, 200 г помидоров, 150 г кольраби, 10 шт. редиса, 3 зеленых сладких перца, 1 небольшая луковица или зеленый лук, зелень петрушки, 1 ст. л. растительного масла, уксус, сахар, соль по вкусу.

Капусту и сладкий перец нарезать тонкой соломкой, полож[illegible] остыть. Переложить в миску, добавить тертую кольраби, нарезанный [illegible] ломтиками помидоры и мелко нарезанный зеленый или репчатый лук, посолить [illegible] сусом, сахаром и растительным маслом, все тщательно перемешать и дать постоять. [illegible] жить в салатницу и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Капустный салат можно приготовить из белокочанной и краснокочанной капусты (поровну), до[illegible]бавив тертый хрен и лук.

Кочанный салат с редисом

На 4 порции: 3 головки салата, 12 шт. редиса, 1—2 яйца, 75 г густой сметаны, 1 ч. л. сахара, зеленый лук, лимонный сок, соль по вкусу.

Кочанный салат тщательно промыть и нарезать тонкими полосками. Редис очистить и нарез[illegible] ломтиками. Сметану смешать с солью, лимонным соком, сахаром, нарезанным зеленым [illegible] и рублеными вареными яйцами. Салат смешать с редисом и заправить приготовленной [illegible]

Свекольный салат с цветной капустой

На 4 порции: 250 г свеклы, 350 г цветной капусты, 100 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1/2 ч. л. сахара, уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.

Вымытую и отваренную свеклу очистить и нарезать соломкой. Отваренную цвет[illegible] [illegible]зобрать на соцветия, смешать со свеклой, посолить, сбрызнуть водой с уксусом или лимонным соком и полить сметаной, смешанной с горчицей и сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место, после чего выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки.

Кочанный салат со сметаной

На 4 порции: 2 головки салата, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, уксус, зелень петрушки или зеленый лук, соль по вкусу.

Кочанный салат очистить от поврежденных листьев, разрезать на четвертинки, тщательно промыть, дать воде стечь и залить подсоленной и подслащенной водой с уксусом. В густую сметану положить сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо, рубленую зелень петрушки или зеленый лук, перемешать и заправить салат сметаной.

Кочанный салат с зеленым луком или укропом

На 4 порции: 3 головки салата, 2—3 пучка молодого зеленого лука, сок 1/2 лимона, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Кочанный салат разрезать на четвертинки, тщательно промыть и нарезать широкими полосками. Зеленый лук нарезать колечками и положить в салат, посолить, полить слегка подслащенной водой с лимонным соком, перемешать и сразу подавать на стол. Так же готовить салат с нарезанным укропом.

Салат из краснокочанной капусты

На 4 порции: 600 г краснокочанной капусты, 20 г лука, 30 г сала или 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, уксус, молотый черный перец, соль по вкусу.

Капусту тонко нашинковать и положить в кипящую воду, [illegible] цедить. Уксус развести водой, посолить, добавить сахар, размешать, полить капусту и добавить [illegible]ко нарезанный или тертый лук. Заправить салат топленым салом или растительным маслом и [illegible] посыпать перцем. Вместо репчатого лука можно положить мелко нарезанный зеленый лук.

Салат из сладкого перца (паприки)

На 4 порции: 6—8 шт. зеленого сладкого перца, 1 [illegible] масло, сахар, соль по вкусу.

Очищенный и вымытый сладкий перец разрезать вдоль пополам, затем нарезать [illegible] залить кипятком и 5 минут держать под крышкой, после чего отцедить, добавить уксус [illegible] перемешать, положить в салатницу и сбрызнуть растительным маслом.

Салат из кольраби со сметаной

На 4 порции: 4—6 головок молодой кольраби, уксус или лимонный сок, густая сметана, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Кольраби очистить, натереть на крупной терке, посолить, подсластить, сбрызнуть лимонным соком или уксусом, заправить густой сметаной, перемешать и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с майонезом

На 4 порции: 600 г цветной капусты, майонез, соль по вкусу.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности. Когда она остынет, разобрать на соцветия, полить майонезом и дать несколько часов постоять. Этот салат можно приготовить с зеленым горошком.

Английский салат

На 4 порции: 3 головки кочанного салата, 2—3 головки кольраби, 200 г моркови, 50 г молодого зеленого лука, 150 г зеленого горошка, 2 помидора, 2 куска рафинада, майонез, соль по вкусу.

Тщательно промытый салат нарезать короткими полосками. Молодую кольраби и морковь очистить и натереть на крупной терке. Зеленый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Зеленый горошек отварить до готовности в подслащенной и подсоленной воде. Помидоры нарезать ломтиками. Перемешать все ингредиенты и заправить салат майонезом.

Салат из квашеной капусты

На 4 порции: 600 г квашеной капусты, 1—2 яблока, 1 ст. л. хрена, 1 небольшая луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. томата-пюре, зелень петрушки.

Квашеную капусту промыть (если она кислая), нашинковать, добавить тертые яблоки и хрен, мелко нарезанный лук и сбрызнуть растительным маслом. Затем добавить томатное пюре, [illegible]веденное водой с сахаром, тщательно перемешать, выложить в салатницу и посыпать [illegible] зеленью петрушки или небольшим количеством перца. (Вместо хрена можно добавить [illegible] той очищенной моркови или 2 мелко нарезанных соленых огурца.) Подавать к свиной [illegible] тофельным блюдам.

Морковный салат

На 4 порции: 600 г моркови, 2 кислых яблока, зеленый лук, уксус или лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Тщательно вымытую морковь очистить, снова вымыть, натереть на мелкой терке, [illegible] сусом или лимонным соком и по вкусу посолить и подсластить. Затем добавить терт[illegible] яблоки и нарезанный зеленый лук.

Салат можно приготовить и из вареной моркови, смешав ее с луком и подкисленным и [illegible]ным майонезом.

Морковный салат с яблоками и орехами

На 4 порции: 350 г моркови, 200 г яблок, 30 г грецких орехов, сахар, лимонный сок по вкусу.

Вымытые и очищенные морковь и яблоки натереть, добавить рубленые орехи, [illegible] и перемешать. Подавать к легким мясным блюдам.

Салат из помидоров

На 4 порции: 800 г помидоров, 1 луковица, 2 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, [illegible]

Помидоры очистить от кожицы (чтобы она легче снималась, [illegible]) [illegible] воду), нарезать острым ножом тонкими ломтиками, [illegible]

и подслащенным уксусом, посолить и посыпать мелко нарезанным луком. Вокруг помидоров можно выложить венок из нарезанного соломкой зеленого сладкого перца или нарезанных огурцов.

Салат из спаржи

На 4 порции: 800 г спаржи, майонез, соль по вкусу.

Вымытую спаржу отварить в подсоленной воде, дать остыть, нарезать кусками длиной с 1—1,5 см и заправить майонезом.

Итальянский салат

На 4 порции: 150 г картофеля, 120 г корня сельдерея, 100 г моркови, 100 г зеленого горошка, 100—150 г ветчины, 1 яйцо, 1 небольшой соленый огурец, 1 небольшое яблоко, 200 г майонеза, молотый черный перец, сметана, уксус, сахар, соль по вкусу.

Вымытые картофель и морковь [illegible] отварить в подсоленной воде [illegible] и нарезать [illegible] или короткой соломкой около 1,5 см. Сельдерей [illegible] полуготовности. Нарезать кубиками сельдерей, очищенное яблоко, огурец, ветчину и сваренное вкрутую яйцо. Сложить все ингредиенты в салатницу, немного посолить, поперчить, добавить уксус, сахар, сметану, тщательно перемешать и заправить майонезом. Салат подавать в качестве закуски или легкого угощения после ужина, им можно фаршировать свежие помидоры, яйца или готовить с ним бутерброды.

Огуречный салат

На 4 порции: 750 г огурцов, 100 г густой сметаны, молотый черный перец, уксус, сахар, соль по вкусу, зеленый лук, редис, помидор, зелень петрушки

Вымытые огурцы очистить от кожицы, каждый огурец попробовать на вкус, нет ли горечи, и затем нарезать ломтиками или небольшими кубиками. Непосредственно перед подачей на стол посолить, подсластить и подкислить уксусом (уксус не разводить водой, так как огурцы достаточно водянистые). Посыпать перцем и положить сметану. Готовый салат посыпать нарезанным зеленым луком и украсить помидором, редисом и веточкой кудрявой петрушки. Также можно положить [illegible] чеснок или укроп.

Украинский салат

На 4 порции: 1 кг картофеля, 2 больших пучка редиса, 1 пучок молодого зеленого лука, 2 головки кочанного салата, 250 г густой сметаны, уксус, соль по вкусу.

Вымытый картофель отварить в кожуре в подсоленной воде, слить воду, картофель очистить. Когда остынет, нарезать ломтиками, добавить вымытый и нарезанный ломтиками редис, тщательно промытый и нарезанный полосками салат и мелко нарезанный зеленый лук. (Вместо зеленого [illegible] можно положить тонко нарезанный молодой репчатый лук.) Все смешать с солью, уксусом и [illegible] и дать постоять в течение часа. Украсить зеленью петрушки, помидором или сладким перцем.

Французский салат с майонезом

На 4 порции: 500 г разных овощей (сельдерей, петрушка, морковь, свежий или консервированный зеленый горошек, кольраби), 1 кислое яблоко, 1 соленый огурец, майонез, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Очищенные овощи целиком отварить в подсоленной воде (лучше каждый вид овощей отде[illegible]. Сельдерей отварить до полуготовности. Остывшие овощи, очищенное от кожицы яблоко и со[illegible] огурец нарезать короткой соломкой (примерно 1,5 см длиной), добавить зеленый горо[illegible] ренный или консервированный), хорошо перемешать и заправить майонезом. Если са[illegible] ся недостаточно сочным, влить немного овощного отвара, молока, сливок или [illegible]. В конце приготовления посолить, подкислить или подсластить. Подавать к яйцам под [illegible] («яйца по-русски»), к запеченному или жареному мясу или рыбе.

Овощной салат с майонезом

На 4 порции: 150 г картофеля, 120 г вылущенного из стручков зеленого горошка, 100 г кольраби, 1 небольшая головка цветной капусты, 150 г сельдерея, 1 соленый огурец, зелень петрушки, майонез

Очищенные овощи отварить в подсоленной воде целиком. Картофель отварить в кожуре, очистить, дать остыть и вместе с овощами и соленым огурцом нарезать мелкими кубиками. Перемешать, заправить майонезом и поставить на несколько часов в холодное место. Выложить в салатницу, украсить рубленой зеленью петрушки или нарезанным кружками помидором.

Салат из свежих овощей

На 4 порции: 250 г моркови, 200 г корня сельдерея, 150 г корня петрушки, лук-порей, [illegible] 1 небольшое яблоко, 3 ст. л. зеленого горошка, уксус или лимонный сок, тертый хрен, майонез, соль по вкусу.

Морковь, сельдерей и петрушку очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Добавить [illegible] занный лук-порей, репчатый лук, очищенное от кожицы и натертое на терке яблоко, зелень [illegible] соль, разведенный уксус или лимонный сок, тертый хрен. Перемешать и заправить майонезом.

Чечевичный салат

На 4 порции: 250 г чечевицы, 1 луковица, 1 соленый огурец, 10 г каперсов (не обязательно), 2 зеленых сладких перца, 3 помидора, $^1/_2$ ч. л. горчицы, растительное масло, уксус, сахар, соль по вкусу

Перебранную и промытую чечевицу залить холодной кипяченой водой и отварить до мягкости [illegible] не переварить. (Чечевица должна быть цельной и рассыпчатой.) Отваренную чечевицу [illegible] на сито, дать стечь воде, положить тертый лук, нарезанный маленькими кубиками огурец, [illegible] ные каперсы, очищенный и нарезанный маленькими кубиками сладкий перец и мелко нарезанные помидоры. Развести в воде уксус, соль, сахар и горчицу, заправить салат и дать немного постоять. Сбрызнуть салат растительным маслом и размешать. Подавать к блюдам из птицы.

Салат из вареных овощей

На 4 порции: 120 г моркови, 120 г корня сельдерея, 120 г корня петрушки, 150 г цветной капусты, 120 г консервированного зеленого горошка, лимонный сок или уксус, растительное масло, сахар, соль по вкусу.

Очищенные овощи целиком отварить (по отдельности) до готовности, затем нарезать маленькими кубиками (цветную капусту разобрать на соцветия), добавить горошек, полить подсоленной и подслащенной водой с уксусом и дать несколько часов постоять. Готовый салат переложить в [illegible]цу, украсить и сбрызнуть растительным маслом.

Картофельный салат с луком

На 4 порции: 800 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 80 г лука, уксус, молотый черный перец, зелень петрушки или зеленый лук, сахар, соль по вкусу

Отваренный в кожуре картофель очистить и остудить, после чего нарезать кружками прямо в салатницу, посыпать мелко нарезанным луком, [illegible], поперчить, [illegible] еще несколько таких же слоев. Сверху [illegible] кой заправкой и сбрызнуть растительным маслом. [illegible] посыпать мелко нарезанным луком и рубленой [illegible]

Картофельный салат с фасолью

На 4 порции: 600 г некрупного картофеля, 150 г белой фасоли, 2 ст. л. растительного масла или 40 г сала, уксус, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, [illegible] до приготовления замочить в холодной кипяченой воде [illegible]

(не разваривать). Когда фасоль остынет, добавить к картофелю, полить подсоленной и подс[illegible] ной уксусной водой и заправить растительным маслом или мелко нарезанным растопленным са[illegible] Готовый салат переложить в салатницу и немного поперчить. Подавать теплым, чтобы сало не [illegible]ло застыть.

Овощной салат со сметаной

На 4 порции: 450 г разных овощей (сельдерей, цветная капуста, морковь, зеленый горошек, петрушка, кольраби), 1 соленый огурец, 1 яйцо, 100 г мясных копченостей, 150 г картофеля, 10 г лука, 150 г сметаны, 1 желток, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. растительного масла, уксус или лимонный сок, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Очищенные овощи и картофель отварить, нарезать соломкой, добавить нарезанный соленый ог[illegible] измельченное вареное яйцо и мелко нарезанные копчености и перемешать. Сметану смешать с [illegible]чицей, желтком, солью, лимонным соком или уксусом, небольшим [illegible] луком, перцем и растительным маслом. Хорошо взбить венчиком [illegible] постоять. Салат переложить в салатницу и украсить.

Рисовый салат

На 4 порции: 100 г риса, 2 головки кочанного салата, 2 помидора, 2 зеленых сладких перца, 1—2 яблока, зелень петрушки или зеленый лук, 2 ст. л. воды, 1 ст. л. уксуса или лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. горчицы, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть проточной водой, дать ей стечь, положить в [illegible] соленый кипяток, размешать и на слабом огне варить до готовности, но не разваривать. Отки[illegible] на сито, снова промыть холодной водой, дать ей стечь и выложить рис в салатницу. Добавить ко[illegible]чанный салат и сладкий перец, нарезанные тонкими полосками, очищенное и натертое на крупной терке яблоко и мелко нарезанные помидоры. Посолить, полить заправкой или майонезом, осторожно перемешать и поставить в холодное место. Готовый салат посыпать рубленой зеленью пет[illegible]рушки или зеленым луком.

Для приготовления заправки смешать воду с уксусом или лимонным соком, горчицей, солью, пер[illegible]цем, растительным маслом и небольшим количеством сахара.

Картофельный салат с копченой колбасой

На 4 порции: 600 г картофеля, 1 соленый огурец, 100 г копченой колбасы, 30 г лука, молотый черный перец, майонез, соль по вкусу.

Отваренный картофель нарезать кубиками, добавить нарезанные маленькими кубиками сол[illegible] огурец и колбасу, тертый или рубленый лук, посолить, поперчить и [illegible] можно заменить копченым мясом или консервированным лососем.

Картофельный салат с огурцами

На 4 порции: 800 г картофеля, 3 соленых огурца, 40 г лука, 200 г сметаны, 2 ч. л. горчицы, 1 желток, 1 ч. л. сахара, уксус, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружками, добавить нарезанные кру[illegible] соленые огурцы, мелко нарезанный лук и заправить сметаной, смешанной с горчицей, сахаром, [illegible] сырым желтком и уксусом. Дать салату постоять 2 часа, затем переложить в салатницу и укра[illegible]

Картофельный салат с яйцами

На 4 порции: 600 г вареного картофеля, 3 яйца, 1 соленый огурец, 1 небольшая луковица, 1 пучок редиса, зелень петрушки, майонез, соль по вкусу.

Вымытый картофель сварить в кожуре в подсоленной воде, не дав ему развариться. Яй[illegible] вкрутую, лук мелко нарезать, редис и огурец нарезать ломтиками. Остывший картофе[illegible]

и нарезать кружками. В салатницу выложить слоями: картофель, ломтики огурца и редиса, кружочки яиц, лук, посолить и полить майонезом. Верхний слой картофеля полить майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки или зеленым луком.

Картофельный салат с овощами и майонезом

На 4 порции: 400 г картофеля, 100 г свежего зеленого горошка, 80 г моркови, 100 г корня сельдерея, 200 г кольраби, 150 г цветной капусты, 50 г корня петрушки, 20 г лука, 1 соленый огурец или 2 зеленых сладких перца, 2 помидора, майонез, молотый черный перец, соль по вкусу.

Овощи отварить по отдельности в подсоленной воде до готовности. (Картофель варить в кожуре.) Очистить все и нарезать маленькими кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия. Затем овощи смешать, посолить, добавить мелко нарезанный лук и дать постоять. Заправить холодным майонезом и поставить в холодное место. Перед подачей к столу положить нарезанный [illegible] соленый огурец или нарезанные сладкий перец и помидоры, переложить в салатницу, посыпать перцем и украсить зеленью петрушки.

Салат из сельдерея

На 4 порции: 600 г корней сельдерея, 30 г тертого хрена или 20 г лука, 1—2 ст. л. растительного масла, уксус, сахар, соль по вкусу.

Очищенный сельдерей отварить до полуготовности и дать остыть. Затем нарезать тонкими маленькими ломтиками, полить разведенным уксусом и растительным маслом, посолить, добавить сахар и тертый хрен или лук. Этот салат можно подавать сразу после приготовления или хранить его в течение нескольких дней.

Салат из тушеных овощей

На 4 порции: 40 г лука, 150 г моркови, 200 г стручковой фасоли, 1 небольшая головка цветной капусты, 7 шт. зеленого сладкого перца, 750 г помидоров, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Спассеровать в растительном масле мелко нарезанный лук, добавить мелко нарезанную морковь и стручковую фасоль и протушить. Когда овощи станут мягкими, добавить разобранную на соцветия цветную капусту, нарезанный соломкой сладкий перец, посолить и тушить до готовности. Отдельно отварить помидоры, протереть и в виде густого пюре добавить к готовым овощам. Такой салат можно заготовить на зиму, для этого надо положить его в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 10 минут и сразу закатать.

Фасолевый салат с сельдереем

На 4 порции: 200 г белой фасоли, 250 г корня сельдерея, 1 соленый огурец, 30 г лука, 2 ч. л. растительного масла, уксус или лимонный сок, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Отваренную белую фасоль смешать с вареным, нарезанным мелкими кубиками сельдереем и нарезанным кубиками соленым огурцом. Уксус или лимонный сок разбавить [illegible] тить и полить салат. Перемешать, добавить растительное масло, [illegible] постоять 2 часа. Перед подачей на стол по краю салата можно положить [illegible] предварительно подержать в густом свекольном отваре, чтобы она приобрела [illegible] цвет и приятный вкус. Готовый салат можно заправить майонезом.

Фасолевый салат с овощами и картофелем

На 4 порции: 150 г белой фасоли, 200 г овощей (цветная капуста, зеленый горошек, сельдерей, морковь, кольраби), 350 г картофеля, 1 соленый огурец, 30 г лука, 250 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, уксус, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, хорошо промыть, замочить на ночь в холодной кипяченой воде и [illegible] отварить до готовности, не дав развариться. Картофель отварить в кожуре, очистить и [illegible]

кубиками. Отварить цветную капусту и зеленый горошек. Отваренные сельдерей, морковь [illegible] раби нарезать маленькими кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия, соленый [illegible] нарезать маленькими кубиками. Овощи смешать, заправить сметаной, смешанной с [illegible] цей, уксусом, небольшим количеством сахара и тертым или мелко нарезанным [illegible] мешать и дать ему постоять в течение часа. Готовый салат поперчить. Вместо сметаны [illegible] полить уксусной водой и заправить растительным маслом, [illegible]

Салат из бобовых

На 4 порции: *120 г белой фасоли, 100 г чечевицы, 80 г гороха, 50 г лука, 1 небольшое кислое яблоко, 1 соленый огурец, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, уксус, 1 ч. л. горчицы, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу.*

Горох, фасоль и чечевицу перебрать, тщательно промыть, замочить в холодной кипяченой воде на ночь и отварить в той же воде (отдельно) до готовности, но не разваривать. Отцедить и остудить. Очищенное яблоко и соленый огурец нарезать маленькими кубиками. Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить, лук измельчить. Соединить с бобовыми, посолить и заправить сметаной, смешанной с перцем, растительным маслом, горчицей, сахаром и небольшим количеством уксуса. Салат перемешать и дать несколько часов постоять.

Салат из белой фасоли

На 4 порции: *300 г белой фасоли, 30 г лука, 2—3 ст. л. растительного масла или 40 г сала, уксус, молотый черный перец, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу*

Фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной кипяченой воде на ночь. Затем добавить [illegible] немного воды и отварить до готовности, не разваривая. Готовую фасоль отцедить и остудить, добавить мелко нарезанный лук, полить уксусом, смешанным с водой, солью и небольшим количеством сахара, перемешать и дать постоять в течение часа. Затем добавить растительное масло или топленое сало, тщательно перемешать, поперчить и украсить зеленью петрушки. В салат можно положить томат-пюре, но тогда заправлять его не салом, а растительным маслом.

ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ

Салаты из фруктов очень вкусные и освежающие, к тому же содержат массу ценных [illegible] ления используют разнообразные фрукты, которые слоями выкладывают [illegible] пудрой. Ягоды кладут целыми, фрукты (например, груши и яблоки) режут [illegible] жочками, апельсины и мандарины делят на дольки. Отдельные слои [illegible] далем. Фруктовый салат можно сбрызнуть ромом, ликером или лимонным соком [illegible] ми, но можно подать и без взбитых сливок [illegible] вафли или другие сухие кондитерские изделия.

СОУСЫ

Основой традиционных теплых соусов служит хорошо проваренный (в течение 30 минут) соус бешамель. Бешамель разводят водой, бульоном или отваром из овощей или костей, молоком. К этой основе можно добавить зеленый лук, укроп, зелень петрушки, консервированные фрукты (например, смородину, крыжовник, бруснику), яблочное повидло, соленые огурцы, горчицу, тушеную печенку или рубленые почки. Соус получится более сытным, если добавить в него молоко, сливки, свежее сливочное масло или яичные желтки.

К холодным соусам относятся различные майонезы, татарский соус, голландский холодный соус, кислый яблочный или тертый хрен со сметаной и т. д. Настоящий майонез готовят из свежих желтков и растительного масла с добавлением соли, лимонного сока или уксуса, горчицы, сахара, вина и взбитой сметаны.

ТЕПЛЫЕ СОУСЫ

Брусничный соус

На 4 порции: *40 г сливочного масла, 60 г муки, 150—200 г брусники, 100 мл вина, лимонный сок, соль и сахар по вкусу.*

Масло и муку смешать, нагреть, залить теплой водой и варить 10 минут, помешивая, чтобы не было комочков. Свежую бруснику перебрать, промыть в сите холодной водой и сварить с небольшим количеством воды и сахара. Затем отцедить, протереть, положить в соус, добавить в него вино, соль, сахар и лимонный сок. Подавать к отварному мясу.

Для приготовления соуса можно использовать и консервированную бруснику, перед приготовлением ее нужно протереть.

Нежный голландский соус

На 4 порции: *80 г сливочного масла, 3—4 желтка, 1 ч. л. муки, 250 мл бульона из говядины или телячьих костей с овощами и луком, 50 мл сливок, лимонный сок, соль по вкусу.*

В эмалированную или нержавеющую металлическую кастрюлю поместить все ингредиенты: сливочное масло, желтки, бульон, муку, соль и сливки. Поставить кастрюлю на водяную баню и, непрерывно помешивая, сварить соус. Готовый соус посолить и подкислить. Подавать к отварной нежирной рыбе, отварной курице или телятине, к овощным пудингам и запеканкам.

Горчичный соус

На 4 порции: *40 г сливочного масла, 60 г муки, 20 г лука, 3 ч. л. горчицы, 150 г сметаны, лимонный сок или уксус, 1 кусок рафинада, соль по вкусу.*

В растопленное масло всыпать муку, слегка поджарить, добавить измельченный лук и сахар, хорошо подрумянить, затем залить холодной водой, проварить, посолить, процедить, добавить сметану, смешанную с горчицей, и немного лимонного сока или уксуса. Если соус в процессе варки слишком загустел, влить немного горячей воды.

Соус на свиных мозгах

На 4 порции: *20 г жира, 20 г лука, 1 свиные мозги, 30 г смальца, 40 г муки, 100 г сметаны, костный бульон или вода, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Вымытые свиные мозги опустить на 1 минуту в кипяток, снять пленки. В жире обжарить мелко нарезанный лук, положить нарезанные мозги, посолить, поперчить и обжарить. Из смальца и муки приготовить светлую заправку, развести ее водой или бульоном и добавить к мозгам, проварить и процедить. Мозги протереть в соус, положить сметану, посолить. Можно добавить немного рубленой зелени петрушки.

Чесночный соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 5 зубков чеснока, 100 г сметаны, лимонный сок или уксус, «Вегета», соль по вкусу.

В растопленное масло добавить муку и приготовить светлую заправку. Развести водой, добав[illegible] «Вегету» и проварить. Чеснок очистить, мелко покрошить или истолочь, смешать с солью, а за[illegible]тем — с заправкой. Положить в соус сметану и подкислить уксусом или лимонным соком

Грибной соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 150 г свежих или 10 г сушеных грибов, 30 г лука, 100 г сметаны, жир, уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.

Из масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее водой, прокипятить и добавить нарезанные и тушенные в жире вместе с луком грибы. (Сушеные грибы промыть и отварить до готовности в воде или молоке, а затем потушить с луком.) Соус хорошо проварить, посолить, подкислить уксусом или лимонным соком, положить сметану и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Луковый соус с карамелью

На 4 порции: 3 ст. л. сахара, 40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 60 г муки, 50 г лука, 200 мл молока, 100 г сметаны, уксус, соль по вкусу.

Карамелизировать сахар, добавить к нему сливочное или растительное масло, мелко рубленый лук и муку. Поджарить, затем развести молоком и водой. Когда соус хорошо проварится, посолить, подкислить (если в соусе остались комочки — процедить) и добавить сметану.

Укропный соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 200 мл молока, 100—200 г сметаны, «Вегета», укроп, лимонный сок, соль по вкусу.

Из жира и муки приготовить заправку, развести молоком и теплой водой, положить «Вегету» и хорошо проварить, следить, чтобы не было комочков. Затем посолить, подкислить и процедить. Последними положить рубленый укроп и сметану. Чтобы соус был более нежным, [illegible]тану 2 желтка.

Голландский соус

На 4 порции: 40 г жира или 40 мл растительного масла, 60 г муки, отвар из овощей (моркови, корня петрушки и сельдерея) и телячьих костей, 2 желтка, 100 г сметаны, лимонный сок, соль по вкусу.

Телячьи кости разрубить и сварить вместе с овощами и луком. Из жира и муки приго[illegible] светлую заправку, залить ее бульоном и проварить. Затем добавить смешанную с желтками [illegible] соль и лимонный сок. После добавления сметаны и желтков соус не кипятить.

Печеночный соус

На 4 порции: 30 г сала, 100 г телячьей, свиной или говяжьей печенки, 30 г лука, 50 г кореньев, 40 мл растительного масла, 50 г муки, 100 г сметаны, зелень петрушки, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сало нарезать кубиками, добавить нарезанные ломтиками коренья и нарезанный [illegible] и слегка поджарить. Положить печенку, очищенную от пленок и нарезанную тонкими [illegible]. Тушить до готовности, часто подливая горячую воду. Из растительного масла и муки при[illegible] светлую заправку, развести водой, проварить и добавить к уже готовой печенке. Соус про[illegible] печенку с кореньями дважды пропустить через мясорубку, положить в соус и, при необходимости, разбавить горячей водой. В готовый соус положить сметану, рубленую зелень петрушки или [illegible] лук, майоран, соль и молотый перец.

Соус с почками

Готовить так же, как печеночный соус. Только почки тушить в жире или растительном масле, а не на сале.

Соус с каперсами

На 4 порции: 40 г жира, 60 г муки, 30 г лука, 20 г каперсов, 150 г сметаны, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

Из жира и муки приготовить светло-желтую заправку с луком, развести водой или бульоном, проварить и процедить. Затем подмешать в соус измельченные каперсы, лимонный сок, сметану, соль и сахар. (Каперсы сами соленые, поэтому досаливать следует уже готовый соус.)

Луковый соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 50 г лука, 100 г сметаны, уксус, 0,5 л воды, соль по вкусу

Масло растопить на сковороде, добавить муку и через некоторое время — нарезанный лук. Поджарить до золотисто-коричневого цвета (лук не должен пригореть). Затем развести холодной водой, прокипятить и процедить. Добавить сметану, соль, немного уксуса и, при необходимости, немного горячей воды или молока. Хорошо перемешать. В готовый соус можно положить 1—2 куска рафинада.

Соус с хреном

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 300 мл молока, 100—200 г сметаны, 50 г хрена, 3 куска рафинада, 2—3 ядра миндаля, лимонный сок или уксус, соль по вкусу.

Из масла и муки приготовить светлую заправку, развести молоком и водой и варить до получения гладкого соуса бешамель. Затем добавить соль, сметану, тертый хрен, лимонный сок и сахар. В готовый соус положить миндаль, предварительно ошпаренный кипятком, очищенный и измельченный.

Соус на зеленом луке

На 4 порции: 40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 40—60 г муки, зеленый лук, 100—200 г сметаны, молоко, уксус или лимонный сок, соль по вкусу

Из жира и муки приготовить темную заправку, развести молоком и водой, посолить, хорошо проварить и процедить. Затем добавить мелко нарезанный зеленый лук, сметану и немного уксуса или лимонного сока.

Томатный соус

На 4 порции: 750 г помидоров (или 2 ст. л. томата-пюре), 40 г сливочного масла, 60 г муки, 30—50 г сахара, соль по вкусу.

Очищенные от кожицы помидоры нарезать и разварить с небольшим количеством воды. Из масла и муки приготовить светлую заправку, положить протертые [illegible] варить, подсластить и посолить по вкусу. Можно добавить сметану. Вместо помидоров можно использовать томат-пюре.

Пикантный томатный соус

На 4 порции: 750 г помидоров, 20 г лука, 2 шт. гвоздики, 4 горошины черного перца, лимонная цедра, 1 сладкий зеленый перец, 40 г сливочного масла, 60 г муки, уксус, сахар, соль по вкусу

Спелые помидоры вымыть, нарезать и отварить вместе с нарезанным луком и сладким перцем, горошинами черного перца, гвоздикой и лимонной цедрой. Когда помидоры разварятся, протереть все через сито или измельчить миксером, процедить, добавить приготовленную светлую заправку. По вкусу положить соль, сахар и уксус.

Соус с анчоусной пастой

На 4 порции: *40 мл растительного масла, 60 г муки, 20 г лука, 100—150 г сметаны, 1 ч. л. анчоусной пасты или 3—4 рубленых анчоуса, лимонный сок или уксус, соль по вкусу.*

Из растительного масла и муки приготовить заправку, добавить измельченный лук, немного протушить, влить воду и прокипятить. Добавить анчоусную пасту, еще немного поварить и процедить. В готовый соус положить сметану и, при необходимости, посолить. Добавить немного лимонного сока или уксуса. Подавать к отварной говядине, телятине или куриному мясу.

Щавелевый соус

На 4 порции: *40 мл растительного масла, 60 г муки, 4 горсти садового или лугового щавеля, 100—200 г сметаны, сахар, соль по вкусу.*

Из растительного масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее теплой водой, посолить и проварить, следить, чтобы не было комочков. (Соус должен быть густым, потому что с добавлением щавеля и сметаны он станет более жидким.) К сваренному соусу добавить промытый и мелко рубленный щавель и немного проварить. Затем добавить сметану, посолить и положить немного сахара, чтобы смягчить остроту соуса.

Соус из свежих огурцов

На 4 порции: *40 г сливочного или 40 мл растительного масла, 60 г муки, 300 г огурцов, 200 г сметаны, 200 мл молока, уксус, вода, сахар, соль по вкусу.*

Очищенные от кожицы огурцы натереть на терке, немного посолить и протушить до готовности. В конце приготовления можно добавить немного горячей воды. Из масла и муки приготовить светлую заправку, развести ее холодной водой и молоком, размешать, добавить к тушеным огурцам и хорошо проварить. Добавить немного уксуса и прокипятить. Снять с огня, положить в соус взбитую сметану, посолить и немного подсластить.

Соус из ягод шиповника

На 4 порции: *40 г сливочного масла, 60 г муки, 3 ст. л. повидла из шиповника, 100 мл молока или сливок, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.*

В растопленное масло положить муку, слегка поджарить, залить холодной водой и хорошо проварить. Затем положить повидло из шиповника, молоко или сливки, посолить, добавить по вкусу сахар и лимонный сок.

Яичный соус

На 4 порции: *40 г жира или сливочного масла, 60 г муки, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 мл молока, 200 г сметаны, уксус, соль по вкусу.*

Из жира и муки приготовить заправку золотистого цвета, развести ее молоком и водой или бульоном, посолить и немного проварить. Затем добавить сметану, взбитую с растертыми вареными желтками, посолить, подкислить и положить мелко рубленные белки. В готовый соус можно добавить тертый хрен. Подавать к отварному или копченому языку, копченому мясу, отварной рыбе, овощным пудингам и запеканкам.

Лимонный соус

На 4 порции: *40 г сливочного масла, 60 г муки, 150 г сметаны, говяжий бульон, лимонный сок, соль по вкусу.*

Из масла и муки приготовить светлую заправку, влить в нее процеженный бульон, посолить и прокипятить. Процедить, добавить сливки или сметану и столько лимонного сока, чтобы соус получился достаточно кислым. Подавать к отварной телятине или к рыбе.

Огуречный соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 150 г соленых (консервированных) огурцов, 150 г сметаны, сахар, соль по вкусу.

Из масла и муки приготовить заправку золотистого цвета, добавить мелко нарезанные огурцы, протушить и залить холодной водой. Прокипятить, посолить, добавить немного сахара и сметану.

Сельдерейный соус

На 4 порции: 40 г жира или 40 мл растительного масла, 60 г муки, 200 г корня сельдерея, 30 г лука, 150 г сметаны, зелень сельдерея, лимонный сок, соль по вкусу.

Нарезанные ломтиками сельдерей и лук протушить в жире. Когда сок выкипит, добавить немного воды и тушить до мягкости. Посыпать овощи мукой, еще немного протушить, затем развести водой, посолить и прокипятить. Соус процедить, протереть в него сельдерей. В готовый соус положить сметану, лимонный сок и мелко нарезанную зелень сельдерея.

Черешневый соус

На 4 порции: 500 г черешни, 500 мл воды, 40 г муки, 250 мл молока, 100 г сахара, соль по вкусу.

Спелую темную черешню промыть, из половины вынуть косточки, вторую половину оставить с косточками, залить черешню водой и отварить до мягкости. Затем добавить муку, разведенную молоком, проварить, процедить, черешню протереть в соус через сито, положить сахар и слегка посолить. В готовый соус можно добавить кусочек сливочного масла и 1—2 желтка.

Смородиновый соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 200 г смородины (свежей или из компота), 50 г сметаны, 20—50 г сахара, 250 мл молока, 250 мл воды, соль по вкусу.

Из масла и муки приготовить светло-желтую заправку, добавить перебранную смородину, залить водой и молоком, хорошо проварить и протереть. В соус положить сметану или сливки, соль и сахар. Если брать смородину из компота, то сахара надо положить меньше, а заправку разбавить сиропом из компота.

Крыжовенный соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 250 мл воды, 50—100 г сметаны, 8 ст. л. крыжовника (свежего или из компота), 30—60 г сахара, соль по вкусу.

Масло растопить, положить в него муку и приготовить светлую заправку. Залить ее теплой водой, добавить крыжовник и хорошо проварить. Готовый соус процедить, протереть в него крыжовник, добавить сметану или сливки, сахар и соль. Можно налить в соус немного сиропа из компота. Подавать к отварному мясу.

Абрикосовый, персиковый или малиновый соус

Готовить так же, как и крыжовенный соус. Можно использовать как свежие фрукты и ягоды, так и из компота. В такие соусы можно добавить кусочек корицы.

Яблочный соус

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 50 г муки, 400 г яблок, 70 г сахара, 500 мл воды, 200 мл молока или сливок, сахар, соль по вкусу.

Вымытые яблоки разрезать на четыре части, удалить сердцевину с семенами, нарезать еще мельче, добавить сахар, залить водой и сварить до мягкости. Затем из масла и муки приготовить светлую заправку, добавить ее к яблокам, прокипятить, процедить, яблоки протереть в соус.

В готовый соус влить молоко или сливки, посолить и добавить сахар. Подавать к отварной говядине или свинине.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

Основной рецепт масляного майонеза

***На 350 г майонеза:** 2 желтка, 300 мл растительного масла, сок ½ лимона или 2 ст. л. уксуса, соль по вкусу*

Для быстрого приготовления майонеза следует использовать миксер. Если же вы готовите соус вручную, вам понадобится фарфоровая (фаянсовая) посуда и металлический венчик. Растительное масло непременно должно быть свежим, его температура не ниже комнатной, так как при низкой температуре масло частично застывает. Используемые яйца тоже должны быть свежими и той же температуры, что и масло. Важно, чтобы белок легко отделялся от желтка.

При приготовлении майонеза желтки выпустить в миску с круглым дном, слегка посолить, немного взболтать венчиком или миксером на самых низких оборотах. Масло следует добавлять по капле, не переставая размешивать. Когда масса начнет густеть, масло вливать очень тонкой струйкой, пока масса полностью не сгустится и не станет держаться на венчике. Затем добавить лимонный сок или уксус, продолжая размешивать и тонкой струйкой подливая масло, пока масса не сгустится снова.

Если не прислушаться к данным советам, майонез может свернуться. Чаще всего причиной этого является то, что масло, особенно вначале, вливается не по капле, а обильно, или миска, возможно, не той же температуры, что масло и желтки, или белок как следует не отделился от желтка. Поэтому очень важно учитывать температуру продуктов и посуды, в которой готовится майонез, а также имеет значение непрерывность процесса взбивания.

В майонез, по желанию, можно добавлять разные наполнители и приправы, например горчицу, томат-пюре, взбитые сливки, молотый миндаль, тертый хрен, апельсиновую цедру, разные коренья, желирующие вещества, рубленую ветчину или кусочки жареного мяса, икру, анчоусную пасту, вино, соевый соус «Вустер» и т. д.

Майонез со взбитыми сливками

В основной майонез, приготовленный на растительном масле, добавить сахар, ½ — 1 ч. л. горчицы, немного лимонного и апельсинового сока и 250 мл жирных сливок, которые надо не менее 12 часов подержать в холодильнике и затем взбить.

Такой майонез подавать к холодной телятине, цыпленку, бифштексам, рыбе, различным овощным закускам. К рыбе лучше подать майонез со взбитыми сливками и тертым хреном.

Вареный майонез

***Ингредиенты:** 2 желтка, 3 ст. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. мясного бульона, 1 ч. л. муки, соль по вкусу.*

В кастрюлю положить желтки, уксус, растительное масло, бульон, соль, муку, хорошо взбить и на водяной бане, непрерывно помешивая, сварить не очень густой майонез. Остудить, подмешать немного горчицы, а если майонез густоват, то влить немного молока, сливок или воды. Подавать к картофельным, овощным или мясным салатам.

Нежный вареный майонез

***Ингредиенты:** 4—5 желтков, 5 ст. л. сливок, 5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. лимонного сока или уксуса, 250 мл взбитых сливок, сахар, соль по вкусу.*

Кастрюлю с желтками, сливками и растительным маслом поместить в посуду с кипящей водой (на водяную баню) и, непрерывно помешивая, варить, пока не загустеет. Затем поставить кастрюлю в холодную воду и остудить, после чего, размешивая, добавить соль, горчицу, лимонный

сок, сахар и взбитые сливки. Подавать к холодной отварной, запеченной и жареной рыбе, к бифштексу и ростбифу.

Майонез из вареных желтков

Ингредиенты: 5 желтков сваренных вкрутую яиц, 20 г сливочного масла, 80 мл растительного масла, соль, уксус или лимонный сок, 1 ч. л. горчицы, 1/2 ч. л. сахарной пудры, вино, молотый белый или черный перец.

Яичные желтки растереть. Свежее сливочное масло хорошо размять, добавить растертые желтки, соль, горчицу и, продолжая растирать, по капле влить растительное масло, все тщательно смешать. Немного подкислить и всыпать сахарную пудру.

Приготовленный этим способом майонез не разбавлять, можно добавить по вкусу немного анчоусной пасты, мелко рубленной ветчины, тертого пармезана или другого твердого сыра. К блюдам из дичи подать майонез, добавив немного вина и приправив белым или черным перцем.

Экономный вареный майонез

Ингредиенты: 100 мл овощного отвара, 100 мл молока, 1—2 желтка, 100 мл растительного масла, 2 ч. л. муки, 1—2 ч. л. горчицы, уксус или лимонный сок, сливки или молоко для разбавления, сахар, соль по вкусу.

В овощной отвар, молоко и растительное масло добавить желтки и муку и, непрерывно помешивая, сварить на водяной бане не очень густую массу. Полностью остудить, добавить соль, горчицу, уксус или лимонный сок, сахар и столько сливок или молока, чтобы получить майонез нужной консистенции. (Густота зависит от того, для чего майонез предназначен.)

Подавать к картофельным, овощным и комбинированным салатам, как гарнир к овощным пудингам и запеканкам.

Вареный майонез со взбитыми сливками

Ингредиенты: 200 мл мясного или овощного бульона либо молока, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 2 ст. л уксуса, 2 желтка, 1 ст. л. картофельного крахмала или муки, 250 мл жирных сливок или сметаны, горчица, лимонный сок, сахар, соль по вкусу.

В мясной (овощной) бульон или в молоко добавить растительное или сливочное масло, желтки, уксус, муку, соль и, непрерывно помешивая, сварить не совсем густую массу. Полностью остудить, добавить горчицу, лимонный сок, сахар, взбитые сливки или густую сметану. Подавать к рыбе, птице, телятине или салатам.

Вареный сметанный майонез

Ингредиенты: 200 г сметаны, 100 мл растительного масла, 3 яйца, сок 2 лимонов, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. анчоусной пасты, 2 ч. л. икры, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю положить густую сметану, растительное масло, яйца, соль, лимонный сок и горчицу. Хорошо взбить и, непрерывно помешивая, варить на водяной бане, пока масса не начнет густеть. Затем, также непрерывно помешивая, остудить, поместив кастрюлю в холодную воду. После этого добавить анчоусную пасту, соль, икру или острый соевый соус. Подавать к запеченной и жареной рыбе или холодной телятине.

Йогуртовый майонез

Ингредиенты: 400 мл йогурта, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. горчицы, сок 1/2 лимона, сметана, 2—3 зубка чеснока, соль по вкусу.

Горчицу тщательно смешать с лимонным соком, сахарной пудрой и растертым с солью чесноком. Добавить йогурт, хорошо размешать и по вкусу разбавить сметаной. Подавать к холодному мясу, рыбе и салатам.

Приращенный майонез

Количество настоящего масляного майонеза можно увеличить путем добавления [illegible] продуктов. Наиболее подходящими для этого являются бешамель (соус, приготовленный [illegible] тельном или сливочном масле с мукой) и протертый вареный картофель. Бешамель [illegible] картофель можно добавить в майонез в соотношении 1:2.
Бешамель на растительном масле готовится из 30 мл растительного масла, 30 г муки и 2 [illegible] лока или мясного бульона. Масло нагреть вместе с мукой, залить молоком или [illegible] непрерывном помешивании сварить светлый соус.
Бешамель на сливочном масле готовится следующим образом: в 200 мл молока по[illegible] жего сливочного масла, посолить и довести до кипения. 30 г муки развести [illegible] ка, влить в кипящее молоко и постоянно размешивать, пока масса не начнет густеть, [illegible] дать ей остыть. Остывшую бешамель тщательно размешать, затем по частям смешать с [illegible] По вкусу посолить и подкислить. Еще раз тщательно перемешать.
Приращенный майонез подходит для заправки картофельных, овощных и комбини[illegible] салатов.

Картофельный майонез

Ингредиенты: *200 г картофеля, 2—3 желтка, 100 мл растительного масла, лимонный сок или уксус, 1 ч. л. горчицы, молотый белый перец, соль по вкусу.*

Желтки с солью хорошо взбить венчиком, по капле добавляя растительное масло. Ко[illegible] густеет, добавить лимонный сок или уксус, горчицу, молотый белый перец и тертый [illegible] тофель. Тщательно смешать. Можно добавить немного сахара и тертого лука. Картофел[illegible] нез использовать для картофельных, рыбных и мясных салатов.

Сливочный майонез для украшения блюд

Ингредиенты: *80—100 г сливочного масла, 3 желтка, несколько капель соевого соуса «Вустер», 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. анчоусной пасты или масла из консервированных сардин, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу.*

В миске размять размягченное свежее сливочное масло, добавить соль, протертые холод[illegible] ные желтки, анчоусную пасту или масло из консервированных сардин, по [illegible] сок, добавить горчицу и соус «Вустер». Тщательно смешать, наполнить [illegible] мешок с фигурной насадкой и украсить блюдо.
Сливочный майонез больше подходит для украшения, чем майонез на растительном [illegible] что он гуще и лучше держит форму.

Томатный майонез

В основной майонез подмешать несколько капель [illegible] и около 50 г томата-пюре. Подавать майонез к рыбным блюдам, [illegible] запеченному мясу.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МАЙОНЕЗЫ

Специальные майонезы делают из готового майонеза, [illegible] либо пищевой продукт (например, копченое мясо, копченый [illegible] язык, мясо птицы, [illegible] свинину, свежую или консервированную рыбу, овощи, тушеные [illegible] майонезом состоит в том, что специальные майонезы не содержат [illegible] их наполнителей ([illegible] овощей, яблок и т. п.).

Рыбный майонез

Ингредиенты: 150—200 г готового майонеза, 200—250 г отварной или консервированной рыбы, лимонный сок.

Мелко нарезанное холодное филе рыбы смешать с майонезом, добавить лимонный сок, размешать и красиво оформить на десертных тарелках или в салатнице.

Ветчинный майонез

Ингредиенты: 250 г масляного, сметанного, приращенного или готового майонеза, 250—300 г постной ветчины.

В готовый майонез, в котором есть лимонный сок, горчица, сахар, соль, а также, желательно, молотый перец и несколько капель соуса «Вустер», добавить нарезанную мелкой соломкой постную ветчину. Готовый ветчинный майонез выложить в стеклянную или фарфоровую (фаянсовую) посуду и украсить вареными яйцами, помидорами, огурцами, зеленью, редисом или тертым хреном. Подавать с белой булкой или хлебом.

Майонез с мясом птицы

Ингредиенты: 200—250 г готового майонеза, 300—400 г мяса отварной курицы, индейки, фазана или куропатки, лимонный сок, соль по вкусу.

Вареное мясо птицы нарезать мелкой соломкой. Майонез выложить в салатницу, добавить лимонный сок, соль, хорошо размешать и положить подготовленное мясо птицы. Украсить и подавать в салатнице.

Майонез с телятиной

Ингредиенты: 200 г готового майонеза, 300 г отварной телятины, лимонный сок, соль по вкусу.

Телятину, желательно из задней части, отварить с овощами, солью, луком и уксусом до готовности. Дать остыть и мелко нарезать соломкой. Майонез смешать с подготовленным мясом и по вкусу посолить и подкислить. Подавать на десертных тарелках или в салатнице.

Овощной майонез

Ингредиенты: 150—200 г майонеза, 250—300 г отварной цветной капусты, зеленого горошка или спаржи.

Какой-то один вид овощей отварить в подсоленной воде и дать остыть. Майонез смешать с остывшими отваренными овощами, выложить в стеклянную салатницу и красиво оформить. Цветную капусту предварительно разобрать на маленькие соцветия, спаржу нарезать маленькими кусочками.

МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

Жидкое тесто

Основными ингредиентами жидкого теста являются жидкость (молоко, вода, содовая вода, вино или пиво), мука и яйца (желтки и взбитые белки или только желтки). Жидкое тесто должно быть тщательно замешанным, без комочков. В кастрюлю всыпать муку, тщательно размешать с частью жидкости, добавить яйца и остальную жидкость. Взбитые в густую пену белки, если они предусмотрены в рецепте, следует подмешивать в тесто последними. Жидкое тесто используется как заправка для супов, из него пекут блинчики, оно применяется как обволакивающая панировка (кляр) при жаренье овощей или мяса.

Лапшовое тесто

Лапшовое тесто готовят из муки или смешанных сортов муки, яиц и воды. Такое тесто следует месить до тех пор, пока оно не станет совсем гладким. Замешенное тесто накрыть кастрюлей и дать постоять 30—60 минут, это повысит упругость теста, его легче будет раскатать. Из него готовят лапшу и фигурные макаронные изделия.

Картофельное тесто

Картофельное тесто готовят из отваренного протертого картофеля с мукой, жиром, солью и яйцами. Картофельное тесто приобретает более нежный вкус, если в него добавить сливочное масло и желтки. Из этого теста делают шулянцы (отваренные палочки из картофельного теста), фруктовые кнедлики, различные жаренные во фритюре фигурные изделия, подаваемые под фруктовым соусом или к мясу, различные пироги с начинкой и рулеты.

Манная каша

На 4 порции: *150 мл молока, 120 г манной крупы, 50 г сливочного масла, корица, 60—100 г сахарной пудры, соль по вкусу.*

В кипящее, слегка подсоленное молоко всыпать манную крупу и, непрерывно помешивая, сварить полужидкую кашу. Если каша слишком густеет, разбавить кипятком или кипящим молоком и снять с огня, не давая закипеть. Разложить кашу по тарелкам, полить растопленным маслом, посыпать молотой корицей и сахарной пудрой или тертым шоколадом и сахарным песком.

Рисовая каша

На 4 порции: *160 г риса, 500 мл воды, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, 60—100 г сахара, корица или тертый шоколад, соль по вкусу.*

Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть холодной водой, дать воде стечь, залить кипятком и, часто помешивая, отварить. Когда рис начнет становиться мягким, добавить молоко, сахар, соль и варить до загустения. Подавать с растопленным сливочным маслом, посыпав корицей или тертым шоколадом.

Каша из тертого теста

На 4 порции: *1 л молока, 200 мл воды, 200 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 3 ст. л. воды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Из муки, яйца, желтка и воды замесить густое тесто, осторожно натереть его на терке и опустить тертое тесто в кипящее и слегка подсоленное молоко с водой. Помешивая, варить кашу, пока она не начнет густеть, после чего налить ее в подогретую миску, полить растопленным маслом и подать к столу с сахаром и компотом или джемом.

Каша из овсяных хлопьев

***На 4 порции:** 200 г овсяных хлопьев, 1,5 л молока, 100 мл сливок, 40 г сахара, соль по вкусу.*

Перебранные овсяные хлопья залить холодным молоком, добавить щепотку соли и, часто помешивая, сварить до мягкости (15—20 минут). В готовую кашу вмешать сахар. Кашу можно варить и на воде, готовую кашу полить сливками и посыпать сахаром. Сваренную на молоке кашу подавать с компотом или фруктовым соком.

Каша из овсяных хлопьев с карамелью

***На 4 порции:** 1,5 л молока, 200 г овсяных хлопьев, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Перебранные овсяные хлопья вместе с сахарной пудрой всыпать в кастрюлю и, непрерывно помешивая, жарить до тех пор, пока сахар не карамелизируется. После этого залить молоком, слегка посолить и варить 15 минут. Если каша слишком загустеет, влить еще молока или воды. В готовую кашу вмешать сливочное масло или полить ее растопленным сливочным маслом. Подавать с компотом.

Сладкая пшенная каша

***На 4 порции:** 250 г пшена, 100 г сахара, 70 г сливочного масла, 1,5 л молока, соль по вкусу.*

Пшено в сите трижды обдать кипящей водой (чтобы избавиться от горечи). Положить в холодное молоко, слегка посолить, добавить 20 г сахара, 20 г масла и, постоянно помешивая, варить 30 минут. Готовую кашу полить оставшимся растопленным сливочным маслом и посыпать сахаром. Подавать с компотом или фруктовым соком.

Каша из кукурузной муки

***На 4 порции:** 250 г кукурузной муки, 1 л воды, 150 г густой сметаны, 60—80 г сахара, соль по вкусу.*

Довести до кипения воду со щепоткой соли. В кипящую воду тонкой струйкой при непрерывном помешивании всыпать кукурузную муку. Варить 15 минут. Готовую кашу полить густой сметаной и посыпать сахаром.

Можно подать ее без сметаны и сахара, а полить жиром с жареным луком.

Картофельные лепешки (локши)

***На 4 порции:** 800 г картофеля, 250 г муки, 1 яйцо, молоко, 200 г мака, 70 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку и хорошо вымесить тесто с мукой, солью и яйцом, раскатать и нарезать полосками шириной 1,5 см. Подрумянить эти полоски на сухом противне на плите с двух сторон. Затем нарезать квадратиками, положить в миску, залить горячим молоком, разбавленным с водой, накрыть крышкой на 2—3 минуты, несколько раз встряхнуть и отцедить молоко. Лепешки посыпать молотым маком, полить растопленным маслом и подать с сахаром. Можно смешать их с творогом или брынзой и полить топленым салом.

Лапша с маком или орехами

***На 4 порции:** 400 г муки, 1 яйцо, 50—80 г сливочного масла, 80—100 г сахара, ваниль, корица, 150 г мака или орехов, соль по вкусу.*

***Для карамельной воды:** 50 г сахарной пудры, 100 мл воды, ванильный сахар, кусочек корицы, лимонная и апельсиновая цедра.*

Из муки, яйца, щепотки соли и воды замесить тесто, тонко раскатать его, дать слегка подсохнуть и нарезать тонкую лапшу (примерно 2 мм). Опустить в кипящую подсоленную воду, размешать,

довести до кипения, размешать и еще раз довести до кипения. Отваренную лапшу откинуть в сито, ополоснуть холодной водой, дать воде стечь, положить лапшу в кастрюлю, полить растопленным маслом, разогреть, посыпать молотым маком или орехами, смешанными с сахаром, тертой ванилью и корицей, полить карамельной водой и выложить на блюдо для торта.
Для приготовления карамельной воды сахарную пудру прокалить, пока не потемнеет, залить горячей водой, добавить ваниль, корицу, лимонную и апельсиновую цедру, прокипятить и, процедив, влить в лапшу.

Лапша с повидлом

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 200 г сливового повидла, корица, 80—100 г сахара, 1 ч. л. рома, соль по вкусу.

Из муки, яйца, щепотки соли и воды замесить тесто, тонко раскатать его, дать слегка подсохнуть и нарезать тонкую лапшу. Сваренную в подсоленной воде и отцеженную лапшу заправить маслом, смешать со сливовым повидлом, которое предварительно проварить с водой, добавив в него сахар ром и немного корицы. В лапшу по вкусу добавить сахар.

Лапша с манной крупой

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 150 г манной крупы, 100 г сливочного масла, 60—100 г сахара, коричный сахар, повидло, соль по вкусу.

Приготовить лапшу, как в предыдущем рецепте, сварить ее в подсоленной воде, ополоснуть холодной водой, дать воде стечь и смешать лапшу с поджаренной манной крупой, заправить растопленным сливочным маслом и подавать с сахаром, корицей и повидлом или джемом.
Манную крупу следует подготовить следующим образом: поджарить до золотистого цвета, затем влить, помешивая, горячую подсоленную воду, чтобы крупа хорошо набухла и стала мягкой и рассыпчатой. (Воды не должно быть много, чтобы крупа не слиплась и не превратилась в кашу, поэтому воду подливать постепенно, по мере загустения.) В заключение подмешать примерно 30 г сливочного масла. После этого смешать с лапшой и далее — по рецепту.

Лапша с творогом или сыром

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 300 г творога или сыра, 80 г сахара, 100—200 г густой сметаны, соль по вкусу.

Приготовленную лапшу отварить в подсоленной воде, ополоснуть холодной водой и дать воде стечь. Выложить лапшу в кастрюлю, заправить растопленным маслом и разогреть. Непосредственно перед подачей на стол добавить протертый и подсоленный творог или тертый твердый сыр. Подавать с зеленым укропом или с сахаром и густой сметаной.

Лапша с творогом по-польски

На 4 порции: 350 г муки, 1 яйцо, 60 г сала, 200 г творога, 100 г густой сметаны, 1 ст. л. тертого пармезана, соль по вкусу.

Насыпать на доску муку, разбить в нее яйцо, влить немного воды и замесить гладкое, не слишком густое тесто. Раскатать его, дать слегка подсохнуть, нарезать лапшу и отварить в подсоленной воде. Откинуть ее на сито, дать воде стечь, заправить топленым салом, смешать со сметаной и протертым творогом и на блюде посыпать тертым пармезаном и шкварками.

Лапша с яичницей

На 4 порции: 400 г муки, 60 г сала, 20 г жира, 30 г репчатого лука, 6 яиц, зеленый лук, соль по вкусу

Из муки, 1 яйца и воды замесить достаточно густое лапшовое тесто, тонко раскатать и дать слегка подсохнуть. Нарезать полосами примерно 4 см шириной, сложить их друг на друга и нарезать лапшу толщиной 5 мм. Отварить лапшу в подсоленной воде, заправить топленым салом и смешать с жидко-

ватой яичницей, поджаренной на жире с репчатым луком. Готовую лапшу посыпать мелко нарезанным зеленым луком и шкварками. (Лук для яичницы не обжаривать, а спассеровать, чтобы он оставался белым и был достаточно мягким.)

Лапша, запеченная с творогом

На 4 порции: 300 г муки, 3 яйца, 80 г сливочного масла, 50—100 г сахара, 400 г творога, 200 мл сливок, 50—100 г изюма, ванильный сахар, лимонная цедра, соль по вкусу

Из муки, 1 яйца, соли и воды замесить густое тесто, тонко раскатать его и дать слегка [illegible]. Затем нарезать тонкую лапшу, отварить ее в подсоленной воде, отцедить, ополоснуть холодной водой и дать воде стечь. Смешать лапшу с растопленным маслом, сахаром, протертым творогом, распаренным изюмом, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром, после чего переложить в огнеупорную посуду, хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой, залить сливками, в которых предварительно размешать 2 яйца, и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. В лапшу можно положить рубленый очищенный миндаль.

Штирийская (тирольская) лапша

На 4 порции: 500 г творога, 300 г муки, 2 яйца, 3 желтка, 1 белок, 200 мл сливок, 2 ½ ст. л. сахара, 70 г сливочного масла, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу

На доску для приготовления теста протереть творог, добавить муку, слегка посолить, добавить 1 ст. л. сахара, 100 мл сливок и яйца и замесить тесто. На хорошо посыпанной мукой доске раскатать его слоем 1—2 мм, нарезать сначала полосками шириной 3—4 см, а затем из них нарезать лапшу. При этом полосы теста не надо складывать стопкой, чтобы они не склеились, а каждую полосу нарезать отдельно. Затем лапшу отварить в подсоленной воде и хорошо отцедить. Растереть масло с оставшимся сахаром, добавить тертую лимонную цедру, ванильный сахар, оставшиеся сливки и желтки. Сюда же положить лапшу и взбитый белок. Все вместе слегка перемешать, выложить в огнеупорную посуду (миску или кастрюлю), смазанную жиром и посыпанную мукой, и запечь до образования румяной корочки. К готовому блюду подать сахарную пудру и повидло.

Квадратики (флячки) или лапша с капустой

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 80 г сливочного масла или 60 г жира, 40 мл растительного масла, 20 г тертого лука, 500 г капусты, 80 г сахара, корица или молотый черный перец, соль по вкусу

В муку добавить яйцо, щепотку соли, воду и замесить достаточно густое тесто, тонко раскатать его и дать слегка подсохнуть. Затем нарезать небольшими квадратиками (флячками), сварить их в подсоленной воде, отцедить, смешать с поджаренной капустой, заправить растопленным маслом и подавать с коричным сахаром или молотым перцем.

Для приготовления капусты ее следует очистить, вымыть, нашинковать на крупной шинковке, посолить и дать немного постоять. Спассеровать лук в растительном масле, добавить к нему хорошо отжатую капусту, молотый черный перец, посолить и, постоянно помешивая, поджарить до готовности.

Лапша, запеченная с орехами и повидлом

На 4 порции: 400 г муки, 2 яйца, 70 г сливочного масла, 80 г грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 100 мл молока, корица, сливовое или абрикосовое повидло, панировочные сухари, 1 щепотка соли.

Из теста, приготовленного по рецепту лапши с маком или орехами, сделать тонкую лапшу и отварить ее в подсоленной воде. Отваренную лапшу ополоснуть холодной водой, дать воде стечь, смешать лапшу с растопленным маслом и половиной сахарной пудры. Разделить лапшу на 4 части. Первую часть положить в огнеупорную миску или кастрюлю, хорошо [illegible] панировочными сухарями, сверху посыпать половиной молотых орехов [illegible] второй частью лапши, смазать этот слой тонким слоем [illegible] тем — опять слой лапши и слой орехов с сахаром, сверху — оставшуюся часть лапши. [illegible] в котором предварительно размешать яйцо, и запечь в духовом шкафу [illegible]

на блюдо и посыпать ванильным сахаром. Лапшу можно запекать и без орехов, с одним повидлом, в которое перед смазыванием лапши подмешать немного молотой корицы.

Галушки из картофеля с брынзой

На 4 порции: 600 г картофеля, 300 г муки, 250—300 г брынзы, 80—100 г сала, зеленый лук или укроп, соль по вкусу.

Очищенный картофель натереть, добавить муку и воду и замесить густое тесто, дать ему постоять. Затем ложкой вырезать галушки, положить в подсоленный кипяток, дать им дважды закипеть, вынуть, промыть холодной водой, заправить топленым салом, добавить брынзу, хорошо перемешать, переложить на подогретое блюдо, посыпать шкварками, мелко нарезанным зеленым луком или рубленым укропом.

Шахтерские галушки

Готовить так же, как галушки из картофеля с брынзой, только в брынзу подмешать картофельное пюре в том же количестве, что и брынза.

Галушки с брынзой или творогом

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 250—300 г брынзы или творога, 60—80 г сала, зеленый лук или укроп, соль по вкусу.

В муку добавить яйцо, щепотку соли, воду и замесить тесто. Из него сделать мелкие галушки и отварить в подсоленной кипящей воде. Вынуть из воды, заправить салом и смешать с брынзой или протертым творогом. Затем переложить их на подогретое блюдо, посыпать шкварками и мелко нарезанным зеленым луком или укропом. В брынзу можно добавить немного густой сметаны. Галушки полить растопленным сливочным маслом.

Галушки с квашеной капустой

На 4 порции: 400 г муки, 1 яйцо, 500 г квашеной капусты, 50 г сливочного масла или жира, 30 г лука, 60—80 г сала, соль по вкусу.

Из муки, яйца, щепотки соли и воды замесить тесто, дать ему постоять, ложкой вырезать маленькие галушки и отварить их в подсоленной кипящей воде. Капусту нарезать и поджарить на масле вместе с мелко нарезанным луком. Готовые галушки смешать с капустой и полить топленым салом или жиром. Галушки с квашеной капустой можно приготовить из такого же теста, как в рецепте «Галушки из картофеля с брынзой».

Галушки с яичницей

Готовить так же, как галушки с брынзой, только сваренные галушки смешать не с брынзой, а с жидковатой яичницей, приготовленной на жире с луком. Галушки заправить топленым салом или растопленным маслом.

Тесто для приготовления фруктов «в платочке»

На кипящем молоке: 300 г муки, 20 г сливочного или 20 мл растительного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

В миску всыпать муку, положить соль, сливочное или растительное масло и влить кипящее молоко, размешать большой деревянной ложкой и, добавив яйцо, на доске замесить тесто. Дать тесту выстояться, затем отрезать примерно половину, скатать валик, на который плотно уложить фрукты, например сливы, и разрезать тесто между отдельными плодами. Потом тесто слегка размять и тонким слоем обернуть каждую сливу. Лишнее тесто оторвать, смешать с оставшимся тестом, сделать из него валик и далее — по рецепту.

Картофельное: 600 г картофеля, 200 г муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре и очищенный картофель протереть или пропустить через мясорубку, добавить муку, немного соли и яйцо и замесить тесто. Затем раскатать, нарезать квадратами и в эти квадраты заворачивать фрукты.

Нежное картофельное: *500 г картофеля, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 200 г муки, соль по вкусу.*

Готовить так же, как картофельное тесто в предыдущем рецепте.

Заварное: *500 г муки, 40 г сливочного масла, 2—3 яйца, 500 мл воды, соль по вкусу.*

В воду (или в молоко с водой) положить соль и масло, довести до кипения и, непрерывно помешивая, быстро всыпать всю муку, варить, размешивая, до получения гладкой массы и выложить на посыпанную мукой доску. Дать немного остыть, добавить по одному яйца и тщательно вымесить. Дальше — как в предыдущих рецептах.

С манной крупой: *250 г мелкой манной крупы, 250 мл воды, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 40—70 г муки, соль по вкусу.*

В кипящую воду положить масло и соль и тонкой струйкой, помешивая, всыпать манную крупу. Продолжая помешивать, сварить густую кашу. Снять с огня, в слегка остывшую кашу вбить по одному яйца и хорошо размешать. На доске с мукой замесить достаточно густое тесто. Раскатать его слоем 5 мм, нарезать квадратами, на каждый положить фрукты (например, 2 черешни, сливу или небольшой абрикос), завернуть и на медленном огне варить 5—7 минут.

С панировочными сухарями: *100 г панировочных сухарей, 300 мл молока, 350 г муки, 30 г сливочного масла, 1—2 яйца, соль по вкусу.*

Сухари залить горячим молоком с маслом и дать постоять 15 минут. Затем хорошо размешать с яйцами и солью, добавить муку и вымесить на доске. Тесто тонко раскатать, нарезать квадратами, в которые завернуть фрукты. Подготовленные фруктовые кнедлики варить на умеренном огне в подсоленной воде 7 минут.

Кнедлики из творожного теста

На 4 порции: *500 г творога, 100—120 г мелкой манной крупы, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 60 г сахара, 200 г абрикосового, черничного или другого повидла, панировочные сухари, соль по вкусу.*

Свежий творог протереть, добавить соль, яйца и манную крупу. (Если творог сухой, достаточно 50 г манной крупы, если в нем много влаги, то крупы нужно больше.) Замесить тесто, сформовать шарики величиной с грецкий орех и отварить в подсоленной воде на медленном огне в течение 10 минут. Готовые кнедлики полить растопленным маслом и посыпать жареными панировочными сухарями. Подать с повидлом и сахаром.

Нежные кнедлики из творожного теста

На 4 порции: *100 г сливочного масла, 4 яйца, 500 г творога, 120 г мелкой манной крупы, 100 г муки, 80 г сливочного масла, 80 г панировочных сухарей, 1 ч. л. жира для жаренья панировочных сухарей, 100—120 г сахарной пудры, джем или повидло, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, добавить яйца, соль и немного манной крупы. Положить протертый или пропущенный через мясорубку творог, остальную манную крупу и муку и замесить тесто. Сформовать шарики величиной с грецкий орех, опустить их в кипящую подсоленную воду, через 3 минуты помешать деревянной ложкой, чтобы они не пристали ко дну. Варить при слабом кипении 10 минут. (Они должны полностью провариться внутри.) Затем переложить кнедлики в кастрюлю с жареными сухарями, кастрюлю слегка потрясти, чтобы кнедлики запанировались в сухарях со всех сторон, и выложить их на подогретое блюдо. Подать к ним растопленное масло, просеянную сахарную пудру и джем или повидло.

Творожные кнедлики с фруктами

На 4 порции: 250 г творога, 120 г сливочного масла, 150 г муки, 60 г панировочных сухарей или манной крупы, 70 г панировочных сухарей для посыпания, 1 яйцо, молоко, 750 г черешни, абрикосов или слив, 150 г сахарной пудры, соль по вкусу.

На доску протереть творог, добавить муку, соль, сухари или манную крупу, яйцо, 20 г размягченного сливочного масла и замесить тесто. Если тесто получилось слишком густым, добавить несколько ложек воды или молока. Затем раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадратами, на каждый положить три черешни, один абрикос или сливу, которые предварительно вымыть и обсушить. Тесто плотно защипать и приготовленные шарики отварить в подсоленной, умеренно кипящей воде в течение 10 минут. Затем вынуть, полить растопленным маслом (100 г) и посыпать поджаренными на сковороде без масла сухарями и просеянной сахарной пудрой.

Вареники с повидлом из картофельного теста

На 4 порции: 500 г картофеля, 200—250 г муки, 1 яйцо, 150—200 г сливового повидла, 50 г сахара, лимонная цедра, корица, 80 г сливочного масла, 80 г грецких орехов, 100 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку или натереть, добавить муку, немного соли, яйцо и замесить тесто. Треть теста раскатать, на половину пласта положить на расстоянии друг от друга небольшие холмики повидла, накрыть второй половиной, вокруг повидла хорошенько придавить тесто и специальной тесторезкой, скрепляющей края теста, вырезать вареники. Так же приготовить вареники из оставшегося теста. (Если сливовое повидло слишком густое, можно немного проварить его с водой, а для улучшения вкуса добавить тертую лимонную цедру и корицу.) Сварить вареники в подсоленной воде в три приема. Первую порцию вареников вынуть после варки, выложить на подогретое, смазанное маслом блюдо, перышком смазать вареники маслом, посыпать дроблеными орехами, смешанными с половиной сахара, сверху положить второй слой вареников, посыпать орехами с сахаром, на него — третий слой вареников и посыпать сахарной пудрой. Вместо орехов можно посыпать вареники поджаренными панировочными сухарями, молотым маком или творогом.

Картофельные вареники с брынзой

На 4 порции: 600 г картофеля, 200 г муки, ½ ч. л. соли, 1 яйцо, 80 г сливочного масла или сала.

Для начинки: 200 г брынзы, 120—150 г вареного картофеля, 1 яйцо, укроп или зеленый лук, сметана, соль по вкусу.

Готовить вареники так же, как вареники с повидлом из картофельного теста (см. предыдущий рецепт), начинку сделать из брынзы. Сваренные вареники можно смазать маслом или топленым салом и посыпать шкварками.

Для приготовления начинки брынзу смешать с тертым картофелем, отваренным в кожуре, добавить соль и рубленый укроп или мелко нарезанный зеленый лук, яйцо и сметану. Начинка должна представлять собой густую вязкую массу и ни в коем случае не быть жидкой.

Вареники с творогом

На 4 порции: 400 г муки, 2 яйца, 350 г творога, 2 ст. л. сливок, 2 ст. л. мелкой манной крупы, 80 г сливочного масла, 250 г сметаны, 100 г сахара, соль по вкусу.

Из муки, 1 яйца и воды замесить мягкое лапшовое тесто и раскатать его тонким пластом. На половину пласта положить холмиками на расстоянии друг от друга начинку, накрыть второй половиной теста, вокруг начинки тесто тщательно придавить, специальной тесторезкой вырезать вареники и сварить их в подсоленной воде. Готовые и отцеженные вареники полить растопленным маслом. Подать с густой сметаной и сахаром.

Для приготовления начинки в протертый творог добавить соль, манную крупу, 1 яйцо, сливки и перемешать.

Капуцинские кнедлики

***На 4 порции:** 5 булок, 50 г сливочного масла, 70 г сахара, 2 яйца, 125 мл молока, 80 г манной крупы, 80 г муки.*

***Для заварного крема:** 500 мл вина, 120 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. муки, ваниль или корица.*

Черствые булки нарезать маленькими кубиками и подсушить в духовом шкафу. В миске взбить масло, добавить сахар, яйца, теплое молоко и остывшие булки. Дать постоять 15 минут, затем добавить манную крупу и муку и замесить тесто. Смоченной в воде рукой сформовать 12 кнедликов. Отварить и переложить в миску. Подать с заварным кремом.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром и мукой в густую массу, добавить вино, ваниль или корицу и, непрерывно помешивая, довести до кипения, после чего снять с огня и дать немного остыть. Заварной крем нельзя кипятить, иначе он станет жидким.

Картофельно-булочные кнедлики

***На 4 порции:** 400 г картофеля, 2 булки, 10 г жира, 1 яйцо, 120 г муки, вода или молоко, соль по вкусу.*

Булки нарезать маленькими кубиками и подсушить в духовом шкафу, смазав противень жиром. Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть и, добавив муку, соль и яйцо, замесить тесто. Положить в него остывшие булки и разбавить водой или молоком. Сформовать из теста шарики и отварить их в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем вынуть и слегка заправить жиром, чтобы они не слиплись. Подать с фруктовым соусом.

Для приготовления соуса фрукты (например, сливы) без косточек сварить в небольшом количестве воды, добавить немного муки, разведенной водой, положить сахар и, при необходимости, еще разбавить водой. Вместо свежих слив можно использовать сливовое или черничное повидло.

Картофельные шулянцы (палочки) с маком

***На 4 порции:** 500 г картофеля, 180 г муки, 1 яйцо, 80 г сливочного масла, 150 г мака, 80 г сахарной пудры, панировочные сухари, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйцо, соль и на доске замесить гладкое тесто. (Если оно слишком густое, добавить немного воды или молока, если жидковатое — добавить муки.) Из теста скатать валик, нарезать его маленькими кусочками, каждый кусочек раскатать в маленький валик и сварить в подсоленной воде до готовности. Затем вынуть, отцедить, заправить растопленным маслом и посыпать молотым маком или поджаренными с кусочком сливочного масла панировочными сухарями. К шулянцам с маком подать просеянную сахарную пудру, а к шулянцам в панировочных сухарях — повидло или джем.

Творожные шулянцы

***На 4 порции:** 200 г творога, 300 г муки, 10 г сливочного или 10 мл растительного масла, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль по вкусу.*

***Для соуса:** 300 мл воды, 100 г абрикосового повидла, 1 ч. л. кукурузного крахмала.*

В муку положить протертый или пропущенный через мясорубку творог, добавить немного размягченного сливочного масла, соль и яйцо и замесить густое тесто. (Если тесто получилось слишком густым, добавить несколько ложек молока или воды.) Из теста сформовать маленькие шулянцы (наподобие палочек) и отварить их в подсоленной воде. Вынуть, заправить маслом, смешать с поджаренными сухарями и подать с абрикосовым соусом.

Для приготовления соуса абрикосовое повидло развести водой и проварить. Затем положить кукурузный крахмал, разведенный водой, чтобы соус слегка загустел. По вкусу можно добавить немного сахара и лимонного сока.

Капустные галушки (жганцы)

На 4 порции: *400 г белокочанной капусты, 90 г жира, 80 г лука, 800 г картофеля, 40 г муки, молотый черный перец, соль по вкусу.*

Нашинкованную капусту протушить в 40 г жира с 30 г лука до готовности, посолить и поперчить. Отдельно отварить очищенный картофель. В конце варки слить часть воды, в картофель всыпать муку, проделав несколько отверстий, чтобы она пропарилась, и через 3 минуты хорошо размешать. Смешать с тушеной капустой, затем набирать ложкой и выкладывать на смазанное жиром блюдо крупные галушки (жганцы). (Прежде чем набрать очередную галушку, смачивать ложку в горячем жире.) Заправить блюдо жареным луком.

Оладьи из дрожжевого теста

На 4 порции: *400 г муки, 20 г дрожжей, 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. растительного масла (растопленного смальца, сливочного масла или пищевого жира), ½ ч. л. соли, 1—2 желтка, 500 мл молока, взбитый белок 1—2 яиц, 100—150 мл растительного масла для жаренья.*

В фаянсовую или эмалированную посуду влить немного молока, положить размятые дрожжи, немного сахара и муки и поставить в теплое место подходить. Затем добавить размягченный жир, соль, желтки, сахарную пудру, молоко и всыпать остальную муку. Хорошо взбить тесто венчиком и вмешать в него взбитый белок. (Тесто должно быть полужидким.) Если после добавления белка оно густовато, добавить еще немного теплого молока или воды. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место до тех пор, пока оно не увеличится вдвое. Набирать его небольшой разливательной ложкой (для соусов), выкладывать на смазанную жиром и хорошо разогретую сковороду для оладий (с «гнездами») и жарить оладьи с двух сторон. Блюдо с готовыми оладьями поставить на противень в умеренно разогретый духовой шкаф, чтобы сохранилась хрустящая корочка. (Если, сняв со сковороды, их просто прикрыть, они станут мягкими и не такими вкусными, а в горячем духовом шкафу оладьи могут высохнуть и зачерстветь.) Подавать оладьи с повидлом, джемом, сметаной или йогуртом. Также можно намазать их разваренным и подслащенным сливовым повидлом или посыпать творогом, предварительно размятым вилкой и слегка подсоленным.

Фруктовые оладьи

Для фруктовых оладий тесто готовить так же, как в предыдущем рецепте. Выпекать оладьи можно двумя способами.

1. В вымешенное тесто еще до начала брожения подмешать примерно 400 г фруктов: измельченной черешни без косточек, черники, целых ягод малины, клубники, нарезанных слив, абрикосов или тертых яблок, которые нужно вначале протушить, чтобы в оладьях не остались твердые кусочки. Фрукты следует подмешивать в тесто очень осторожно, чтобы не помять. После этого тесто оставить подходить. Перед началом выпечки на хорошо разогретую сковороду налить немного жира или растительного масла и в каждое «гнездо» налить небольшое количество теста. Прежде чем набирать ложкой тесто, необходимо осторожно размешать его, потому что фрукты оседают на дно посуды. Подрумяненную оладью смазать жиром, перевернуть и подрумянить с другой стороны. Испеченные оладьи посыпать коричным или ванильным сахаром и подавать теплыми.
2. Когда тесто уже подошло, в смазанное жиром «гнездо» хорошо разогретой сковороды налить тонкий слой теста, сверху положить слой подготовленных фруктов или ягод, на них налить еще слой теста и испечь оладьи с двух сторон. Готовые оладьи посыпать коричным или ванильным сахаром и подавать теплыми.

Оладьи с яблоками (с черешней)

На 4 порции: *350 г муки, 30 г сахарной пудры, 20 г жира, 15 г дрожжей, 150 г яблок или 250 г черешни без косточек, 1 яйцо, молоко, лимонная цедра, корица, соль по вкусу.*

В кастрюлю всыпать муку, просеянную сахарную пудру, соль, положить тертую лимонную цедру, яйцо, дрожжи и столько молока, чтобы получилось полужидкое тесто. Добавить в него очищенные

и тертые яблоки такого сорта, которые хорошо развариваются. Поставить тесто в теплое место подходить, затем испечь оладьи и посыпать коричным сахаром.

Яблочные оладьи с овсяными хлопьями

***На 4 порции:** 150 г овсяных хлопьев, 300 мл молока, 300 г муки, 3 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сахарной пудры, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 400 г очищенных яблок, растительное масло для жаренья, корица, соль по вкусу.*

Овсяные хлопья залить теплым молоком и дать постоять 30 минут, чтобы они размякли и набухли. Добавить муку, соль, хорошо взбитые яйца, просеянную сахарную пудру, немного корицы, сухари и хорошо перемешать, после чего положить тертые яблоки, которые легко развариваются, и разрыхлитель. (Тесто должно быть полужидким.) Если оно густовато, добавить еще немного молока или воды. После этого набирать тесто ложкой и класть в «гнезда» хорошо разогретой сковороды для выпечки оладий, смазать жиром верхнюю сторону подрумянившихся оладий, перевернуть и испечь с другой стороны. Вместо разрыхлителя в тесто можно положить закваску из 20 г дрожжей. Подавать с фруктовым муссом, повидлом или яблочным пюре.

Капустные оладьи

***На 4 порции:** 400 г муки, 1/2 ч. л. соли, 20 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла или другого растопленного жира (смалец, пищевой жир), 2 желтка, 300 мл молока, 300 мл воды, взбитые белки 2 яиц, 400 г капусты, 30 г жира или 30 мл растительного масла для тушения капусты.*

Вначале нужно приготовить капусту, а потом тесто. Капусту нашинковать, посолить и протушить под крышкой на умеренном огне в жире до готовности, часто помешивая, чтобы она не пригорела. После этого приготовить полужидкое тесто по рецепту оладий из дрожжевого теста. В замешенное тесто положить слегка остывшую тушеную капусту и взбитые белки, дать тесту подойти и поджарить оладьи с двух сторон на хорошо разогретой сковороде. (Перед тем как наливать на сковороду очередную порцию, размешать тесто, так как капуста оседает на дно.) Готовые оладьи посыпать коричным сахаром и подавать теплыми.

Маковые оладьи

***На 4 порции:** 400 г муки, 500—600 мл молока, 2 яйца, 20 г дрожжей, 70 г мака, ванильный сахар, лимонная цедра, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.*

В кастрюлю всыпать просеянную муку, соль, положить забродившие дрожжи, желтки, влить молоко и замесить тесто без комочков. Затем добавить молотый мак, ванильный сахар, немного тертой лимонной цедры и взбитые белки. Дать тесту подойти. Из подошедшего теста испечь оладьи. К ним подать повидло и коричный или ванильный сахар.

Картофельные оладьи

***На 4 порции:** 200 г картофеля, 350 г муки, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 20 г дрожжей, 2 ст. л. растопленного жира (растительного или сливочного масла), 2 яйца, 300—500 мл молока, 150 г жира, 150 г сливового или черничного повидла, 150—200 г творога, 200 г сметаны или йогурта, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель очистить, размять, протереть через сито или пропустить через мясорубку, положить в миску или кастрюлю, добавить сахар, соль, жир и желтки. Дрожжи положить в чашку, развести теплой водой, дать постоять, затем размешать, добавить немного муки и поставить в теплое место, чтобы они забродили. Добавить дрожжи к картофелю, всыпать муку, влить теплое молоко и замесить тесто. После этого развести таким количеством молока или воды, чтобы получилось полужидкое тесто. Последними вмешать взбитые белки. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место подходить. Когда оно увеличится в объеме вдвое, испечь из него оладьи в сковороде с «гнездами» для выпечки оладий. Блюдо с готовыми оладьями поставить на противень в умеренно теплый духовой шкаф. При подаче к столу намазать оладьи сливовым или черничным повидлом, посыпать

слегка подсоленным творогом (протертым или размятым вилкой), положить на каждый немного густой сметаны и посыпать сахаром.

Ганацкие оладьи

***На 4 порции:** 300 г муки, 30 г жира, 1 желток, 15 г дрожжей, 30 г сахара, лимонная цедра, 100—150 мл молока, 250 мл растительного масла для жаренья оладий, 150 г сливового повидла, 200 г творога, 150 г сметаны, 20 г сахарной пудры, соль по вкусу.*

В муку добавить сахар, соль, тертую лимонную цедру, растопленный жир (или сливочное масло), желток, смешанный с небольшим количеством молока, и забродившие дрожжи. Тесто тщательно вымесить (оно должно быть таким же, как на сдобные булочки), дать ему хорошо подойти, раскатать в пласт толщиной около 1 см, вырезать кружки, дать им подойти и на сухом противне на плите подрумянить с двух сторон. Испеченные на противне оладьи положить в горячее растительное масло и обжарить. Дать стечь жиру, затем намазать их повидлом, положить слой творога, предварительно размятого вилкой и слегка подсоленного, смазать сметаной или йогуртом и посыпать сахарной пудрой.

Оладьи из творожного теста

***На 4 порции:** 400 г муки, 300 г творога, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. растопленного сливочного масла, 2 желтка, 30 г дрожжей, 100—150 мл молока, лимонная цедра, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жаренья.*

***Для фруктового мусса:** 2 яичных белка, 200 г яблок, 200 г сахара, сок 1/2 лимона, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

На доску просеять муку, добавить творог, пропущенный через мясорубку или протертый через сито, сахар, сливочное масло, забродившие дрожжи, желтки, немного тертой лимонной цедры, соль и слегка подогретое молоко. (Молоко вливать постепенно. Если творог недостаточно отжат, молока брать меньше, если же он сухой, молока потребуется больше.) Тесто тщательно вымесить. Готовое тесто должно быть мягким, но не расплываться. Посыпать его мукой, накрыть салфеткой и дать подойти. Когда оно увеличится в объеме вдвое, на посыпанной мукой доске раскатать его в пласт толщиной около 1 см и вырезать кружки бóльшего диаметра, чем у граненого стакана. Кружки теста оставить на доске, накрыть салфеткой и дать подойти. В сковороде хорошо разогреть жир. (Чтобы проверить, достаточно ли жир разогрелся, надо положить в него кусочек теста: если оно начнет сразу же румяниться, значит, можно начинать печь оладьи.) Перед тем как начать выпекать, в каждой оладье сделать углубление и именно этой стороной положить в жир. Оладьи следует класть на некотором расстоянии одна от другой, потому что в горячем жире они подойдут. Жарить под крышкой 3 минуты до подрумянивания нижней стороны, затем вилкой или лопаткой перевернуть оладьи и, сняв крышку, поджарить с другой стороны. Готовые оладьи выложить на сито, чтобы стек лишний жир, переложить на блюдо и поставить в теплое место. Закончив жаренье, заполнить выемки фруктовым муссом или любым повидлом или джемом.
Мусс следует приготовить до того, как начинать готовить тесто для оладий. Для этого использовать свежие или мороженые фрукты. Для яблочного мусса яблоки очистить, натереть на терке и, непрерывно помешивая, подержать на огне. Затем полностью остудить. В миску положить яичные белки, добавить сахар, ванильный сахар, яблоки (или другие фрукты или ягоды: клубнику, малину, вишню, абрикосы, смородину), лимонный сок и венчиком или миксером взбивать до образования густой пены.

Яблоки в тесте

***На 4 порции:** 1 кг кислых яблок, 300 мл молока, 250 г муки, 2 яйца, 3—4 ст. л. рома, 1 щепотка соли, 400 мл растительного масла, ванильный или коричный сахар.*

Для приготовления теста в кастрюлю всыпать муку, соль, положить желтки, влить ром и, подливая при непрерывном помешивании молоко, замесить гладкое тесто. Последними ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Яблоки очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной около 1 см. Тщательно вырезать сердцевину. Затем запанировать их в муке, наколоть каждый кружок

вилкой, осторожно обмакнуть в приготовленное тесто, опустить в горячее растительное масло и подрумянить с двух сторон. Дать стечь жиру и запанировать яблоки в ванильном или коричном сахаре. Подавать теплыми.

Вместо яблок можно использовать и другие фрукты: абрикосы, персики, апельсины, бананы, разрезанные вдоль и взбрызнутые ромом.

Оладьи из бешамели

***На 4 порции:** 60 г сливочного масла, 60 г муки, 500 мл молока, 4 яйца, 1 ч. л. сахара, 200 мл растительного масла для жаренья, 150 г повидла, соль по вкусу.*

В размягченное масло всыпать муку, размешать, залить теплым молоком и сварить бешамель без комочков. Слегка остудить, добавить яйца, соль, сахар и хорошо смешать. Из теста испечь оладьи и обильно смазать их маслом. Подать с повидлом или джемом.

Бисквитные оладьи

***На 4 порции:** 4 яйца, 20 г сахара, 250 г муки, 300 мл молока, соль по вкусу, 120 мл растительного масла для жаренья.*

Желтки тщательно взбить с сахаром, добавить молоко, соль и муку. Дать тесту постоять 15 минут, после чего ввести взбитые белки и испечь оладьи. Должно получиться 30 оладий. Подать с повидлом или джемом.

Сметанные оладьи

***На 4 порции:** 400 г сметаны, 250 г муки, 3 яйца, соль по вкусу, 100—150 мл растительного масла для жаренья.*

В свежей сметане размешать желтки, соль и муку, после чего ввести взбитые белки и из приготовленного теста испечь оладьи. Подать с повидлом или джемом и ванильным сахаром.

Блины из дрожжевого теста

***На 4 порции:** 400 г муки, 20 г дрожжей, 20 г сахара, 20 мл растительного масла, 400 мл молока, 2—3 яйца, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.*

В муку добавить забродившие дрожжи, сахар, соль, растительное масло, яйца и молоко. Тесто взбить венчиком, разбавить (если надо) водой и поставить в теплое место подходить. На смазанной растительным маслом сковороде испечь блины. Подавать с сахаром и густой сметаной, с джемом или повидлом, на которое положить слой слегка подсоленного протертого творога, смазать густой сметаной и посыпать сахаром. Сложить вчетверо или свернуть трубочкой.

Простые блинчики

***На 4 порции:** 400 г муки, 400 мл содовой воды, 400 мл молока, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу, 3—4 яйца, 1 варсная картофелина, разрыхлитель теста на кончике ножа, растительное масло для жаренья.*

В кастрюлю всыпать муку, соль, сахар, разрыхлитель, влить немного молока, положить яйца, тертый картофель и замесить гладкое тесто. Затем добавить оставшееся молоко и содовую воду и хорошо размешать. На горячей, смазанной растительным маслом сковороде для блинчиков испечь тонкие блинчики. Намазать их джемом или мягким мармеладом, свернуть трубочкой и по мере готовности укладывать в огнеупорную миску или кастрюлю, которую держать над паром, накрыв крышкой.

Блинчики со сметаной

***На 4 порции:** 400 г муки, 1 ч. л. сахара, 2—3 яйца, 400 г сметаны, 400 мл молока, соль по вкусу.*

Приготовить тесто, как для простых блинчиков, исключив картофель и разрыхлитель, а вместо соды добавить сметану. Испечь на пробу один блинчик, если он рвется и его трудно перевернуть,

добавить еще немного муки, если тесто густое и плохо растекается по сковороде, влить немного воды. Испеченные блинчики по мере готовности намазывать джемом или мармеладом, сворачивать вчетверо и выкладывать в огнеупорную миску, которую держать над паром, накрыв крышкой.

Запеканка из блинчиков

На 4 порции: *400 г муки, 5 яиц, 700 мл молока, 1 вареная картофелина, разрыхлитель теста, 1 ч. л. сахара, 150 г сахарной пудры, 50—80 г грецких орехов, ванильный сахар, соль по вкусу.*

В кастрюлю всыпать муку, соль, положить 2 яйца, тертый картофель, сахар, немного разрыхлителя, влить 500 мл молока, добавить немного воды (если надо) и замесить гладкое тесто. На сковороде испечь тонкие блинчики. Нарезать их в виде широкой лапши, смешать с 50 г сахарной пудры, молотыми орехами и ванильным сахаром. Огнеупорную миску смазать жиром, посыпать панировочными сухарями, положить в нее подготовленные нарезанные блинчики, влить 200 мл молока, смешанного с 3 желтками, и запекать в духовом шкафу. Сверху покрыть взбитыми с сахарной пудрой и ванильным сахаром 3 белками и снова поставить запекаться. (Сахарную пудру всыпать в белки через ситечко.)

Поджаристые блинчики с творогом

На 4 порции: *300 г муки, 5 яиц, 500 мл молока (можно смешать с простоквашей), 30 г сливочного масла, 250 мл сливок, соль по вкусу*

Для начинки: *60—80 г сахара, 20 г сливочного масла, 1—2 яйца, 400 г творога, 50 г изюма, 1 ч. л. муки, лимонная цедра, ваниль, соль по вкусу.*

Из муки, соли, 2 яиц, воды и молока замесить жидкое тесто и испечь на горячем масле тонкие блинчики. Намазать их творожной начинкой, подвернуть края, свернуть трубочкой и уложить вплотную друг к другу в смазанную жиром огнеупорную миску или кастрюлю. Слой блинчиков сбрызнуть растопленным маслом и положить второй слой, который также сбрызнуть маслом, залить сливками, смешанными с взбитыми яйцами, и запечь в духовом шкафу. (Блинчики укладывать в два или три слоя.) Чтобы блинчики были мягче и пышнее, добавить в тесто 1 протертую отваренную картофелину и разрыхлитель теста (на кончике ножа). Готовые блинчики выложить на блюдо и посыпать сахаром. Если блинчики запекались в огнеупорной форме, то перекладывать их на блюдо не надо.

Блины из бешамели

На 4 порции: *50 г сливочного масла, 130 г муки, 500 мл молока, 200—300 мл воды или содовой воды, 1 ч. л. сахара, 3—4 яйца, соль по вкусу.*

Масло с 50 г муки хорошо нагреть, развести молоком и, непрерывно помешивая, сварить гладкую бешамель, добавить в нее соль, яйца, муку, сахар и столько воды или содовой воды, чтобы получилось полужидкое тесто. Испечь из него блинчики, начинить их джемом, густым ванильным кремом или сахаром с корицей, свежими мягкими фруктами или ягодами (клубникой, малиной, абрикосами, персиками, нарезанными ломтиками бананами), свернуть в виде трубочек. С помощью кондитерского шприца выдавить сверху взбитые сливки или полить блины шоколадом, проваренным с маслом или твердым жиром до состояния густого крема.

Яблочные (капустные) блины

На 4 порции: *400 г муки, 3 яйца, 300 мл воды или содовой воды, 400 мл свежего молока, 1 вареная картофелина, 300 г яблок или капусты, разрыхлитель теста, 30 г сахара, соль по вкусу, растительное масло.*

В кастрюлю всыпать муку, соль, сахар, налить воду, молоко, положить яйца, тертый вареный картофель и замесить гладкое тесто. Добавить очищенное и тертое яблоко и разрыхлитель (на кончике ножа). Испечь из полученного теста блины. Набирая ложкой порцию теста, каждый раз размешивать его, так как яблоки оседают на дно кастрюли.

Капустные блины готовить так же, как яблочные, только вместо яблок добавить поджаренную до готовности и протертую капусту. Подавать с коричным сахаром.

Блины с капустой из дрожжевого теста

На 4 порции: 400 г муки, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 1 яйцо, 500 мл молока, 300 г капусты, 30 г лука, 30 мл растительного масла, корица, соль по вкусу.

В муку добавить соль, сахар, забродившие дрожжи, смешанное с яйцом молоко и столько теплой воды, чтобы получилось полужидкое тесто, тщательно вымесить его и поставить подходить. Затем положить в тесто капусту, тушенную в растительном масле, немного молотой корицы, снова вымесить и испечь блины. Подавать их с коричным сахаром или посыпать поджаренными панировочными сухарями и сахаром.

Капусту готовить так: разрезать кочан на 4 части, слегка отварить в подсоленной воде, вынуть, дать воде стечь, мелко нарезать и поджарить вместе со спассерованым мелко нарезанным луком до готовности.

Картофельные блины из дрожжевого теста

На 4 порции: 200 г картофеля, 300 г муки, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 20 г сахарной пудры, 20 мл растительного масла, 250 мл молока, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Отваренный в кожуре картофель очистить и протереть через сито или дважды пропустить через мясорубку. Добавить муку, забродившие дрожжи, соль, растительное масло, сахарную пудру, яйцо, молоко и тщательно вымесить. При необходимости добавить немного теплой воды, чтобы тесто было полужидким. Снова вымесить и поставить подходить. Из готового теста испечь не очень тонкие блины. Подавать с повидлом или коричным сахаром.

Бисквитный омлет

На 4 порции: 2 яйца, 40 г сахарной пудры, 40 г муки, ваниль, лимонная или апельсиновая цедра, разрыхлитель теста, 80 г повидла.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, ¼ белка, лимонный сок.

Желтки растереть с сахаром, добавить немного ванили, тертой лимонной или апельсиновой цедры, муку и разрыхлитель (на кончике ножа). Вмешать взбитые белки. Полученную массу вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и подрумянить. Испеченный омлет вынуть и сразу же сложить пополам. В середину положить немного повидла, а сверху посыпать ванильным сахаром или полить лимонной глазурью. Омлет можно наполнить ореховой начинкой, которую приготовить из молотых орехов и сахарного сиропа.

Для приготовления глазури сахар, белок и немного лимонного сока тщательно взбить добела.

Нежные омлетики

На 4 порции: 300 мл молока, 60 г сахара, 50 г сливочного масла, 80 г муки, 5 яиц, ванильный сахар, соль по вкусу.

Молоко с сахаром, маслом, ванильным сахаром, солью и мукой, постоянно помешивая, сварить до образования густого теста. Дать остыть и тщательно смешать с желтками. Последними ввести взбитые белки и на блинной сковороде испечь 8 небольших омлетиков. Намазать их любым повидлом, сложить пополам и посыпать ванильным сахаром.

Императорские омлеты

На 4 порции: 300 мл молока, 60 г сливочного масла, 90 г муки, 6 яиц, соль по вкусу.

В молоко положить соль и масло, дать закипеть, всыпать при непрерывном помешивании муку. Вымешивать тесто ложкой на краю плиты, пока оно не начнет отставать от дна посуды. После этого

дать ему слегка остыть, вмешать по одному желтки, а затем — взбитые белки. Выливать тесто на тщательно смазанную жиром и хорошо разогретую блинную сковороду и на плите подрумянить с двух сторон (должно получиться 8 омлетов). Затем намазать их повидлом или джемом, сложить пополам или втрое и посыпать сахаром. Выложить на подогретое блюдо и украсить консервированными фруктами.

Также эти омлеты можно наполнить грибной, мясной, ветчинной или овощной начинкой и подать в качестве закуски с овощным салатом.

Картофельный омлет

На 4 порции: 250 г картофеля, 3 яйца, 2 ст. л. муки, 1 булка, 2 яблока, 2 ст. л. сахарной пудры, ванильный сахар, соль по вкусу, повидло для начинки, жир.

Отваренный картофель протереть, добавить желтки, соль, сахарную пудру, муку и тщательно вымесить до гладкости. Затем вмешать нарезанную маленькими кубиками и слегка обжаренную булку, тертые яблоки и взбитые белки. Полученное тесто разложить слоем 1—1,5 см на противне, смазанном жиром и посыпанном мукой, и подрумянить. Затем намазать омлет повидлом, горячим сложить пополам и густо посыпать ванильным сахаром.

Бешамелевый омлет с мягким мармеладом

На 4 порции: 30 г сливочного масла, 30 г муки и 200 мл молока для бешамели; 120 г сахарной пудры, 4 яйца, 100 г муки, 200 мл молока, 1 ст. л. панировочных сухарей, 200 г мягкого мармелада, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.

Для ореховой начинки: 100 г молотых орехов, 60 г сахара, ванильный сахар.

Приготовить бешамель: растопить масло, добавить муку, прогреть, влить молоко и при непрерывном помешивании сварить густую бешамель без комочков, дать ей немного остыть. В миску всыпать сахарную пудру, положить желтки, бешамель, тщательно перемешать, добавить по ложке молоко, затем вмешать хорошо взбитые белки, после этого — муку, сухари, ванильный сахар, немного соли и тертой лимонной цедры, все тщательно перемешать. Тесто разложить на смазанном жиром и посыпанном мукой противне и в горячем духовом шкафу поджарить до румяной корочки. Готовый омлет смазать мягким мармеладом, с помощью ножа с длинным лезвием свернуть или сложить втрое в длину и посыпать ванильным сахаром. Вместо повидла можно смазать омлет ореховой начинкой и украсить взбитыми сливками.

Для приготовления начинки молотые орехи соединить с сахаром и ванильным сахаром, залить небольшим количеством воды, проварить и немного остудить.

Омлет из бешамели с клубничным муссом

На 4 порции: 40 г сливочного масла, 60 г муки, 300 мл молока, 3 яйца, 20 г сахарной пудры, разрыхлитель теста, повидло.

Для мусса: 2 белка, 200 г сахара, лимонный сок, 200 г клубники или мягкой черешни (свежей или мороженой).

Из 40 г муки, масла и молока приготовить гладкую бешамель, остудить и тщательно смешать с сахаром и желтками. Затем добавить взбитые в густую пену белки и 20 г муки, смешанной с разрыхлителем (на кончике ножа). Выложить тесто на противень, выстланный бумагой, смазанной жиром и посыпанной мукой, и подрумянить в горячем духовом шкафу. Готовый горячий омлет намазать повидлом, с помощью ножа осторожно отделить от бумаги и свернуть рулетом. Переложить на овальное блюдо. Когда омлет остынет, намазать фруктовым муссом и украсить теми же фруктами, из которых приготовлен мусс. Также омлет можно подавать теплым, посыпанным только ванильным сахаром.

Для приготовления мусса белки тщательно взбить с сахаром, фруктами и лимонным соком.

Бисквитный омлет с творогом

На 4 порции: 4 яйца, 70 г сахарной пудры, 50 г муки, 30 г сливочного масла, 100 г сметаны, лимонная цедра, ваниль.

Для начинки: 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 350 г творога, 30 г изюма, 60 г сахарной пудры, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.

Во взбитые белки вмешать просеянную сахарную пудру, ваниль, тертую цедру, желтки и муку. Противень тщательно смазать маслом и посыпать мукой, на нем тонким слоем выложить тесто и очень быстро испечь, чтобы оно не успело засохнуть. Затем омлет снять с противня, сбрызнуть растопленным маслом, намазать начинкой и сметаной, завернуть в чистую бумагу и положить в теплое место. Развернуть перед самой подачей на стол, переложить на подогретое блюдо, нарезать ломтиками и посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки масло хорошо растереть с половиной сахарной пудры и желтком, добавить ванильный сахар, немного тертой лимонной цедры, соль, протертый творог и перебранный, промытый и обсушенный изюм. В тщательно вымешанную начинку аккуратно ввести белок, взбитый с оставшейся сахарной пудрой в густую пену.

Омлет с карамельным кремом

На 4 порции: 4 яйца, 80 г сахарной пудры, 80 г муки, ванильный сахар, ½ ч. л. разрыхлителя теста, абрикосовое повидло.

Для крема: 400 мл молока, 100 г сахара, 1 ч. л. кукурузного крахмала или муки, 2 желтка, ванильный сахар.

Желтки тщательно растереть с сахаром и ванильным сахаром, добавить взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. На хорошо разогретом противне испечь из теста омлет, еще теплым намазать абрикосовым повидлом и сложить втрое. Посыпать ванильным сахаром, переложить на блюдо, разрезать и подавать с холодным карамельным кремом.

Для приготовления крема половину сахара растопить до светло-коричневого цвета, залить небольшим количеством воды и как следует проварить. Затем добавить остальной сахар, молоко, желтки, ванильный сахар и, непрерывно помешивая, варить на водяной бане. В теплый крем добавить крахмал, разведенный ложкой холодного молока, размешать и еще поварить, чтобы крем немного загустел.

Омлет с кукурузным крахмалом

На 4 порции: 60 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры, 5 яиц, 300 мл сливок, 30 г муки, 30 г кукурузного или картофельного крахмала, повидло или джем, соль по вкусу.

Нагреть масло, тщательно смешать с желтками, сливками и мукой. Добавить щепотку соли и белки, взбитые с просеянной сахарной пудрой и кукурузным крахмалом. Получившуюся массу вылить на хорошо смазанный маслом и посыпанный мукой противень и испечь в разогретом духовом шкафу. После этого намазать омлет повидлом или джемом, сложить втрое в длину или свернуть рулетом и посыпать сахаром.

Омлет с толчеными сухарями

На 4 порции: 6 яиц, 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. рома, толченые сухари из 3 булочек, повидло или джем, ванильный сахар, соль по вкусу, жир.

Желтки тщательно растереть с половиной сахарной пудры и с ромом. Затем добавить белки, взбитые с просеянной оставшейся сахарной пудрой и сухарями. Разложить тесто на хорошо смазанном жиром противне и испечь. Готовый омлет намазать повидлом или джемом, свернуть рулетом или сложить втрое в длину и посыпать ванильным сахаром. Подавать холодным.

«Оборвыш» из булок

На 4 порции: 6 булок, 300 мл молока, 100 мл воды, 40 г сахара, 3 яйца, 50 г жира для смазывания противня, корица или ваниль.

Булки нарезать маленькими кубиками. В молоке, разбавленном водой, хорошо размешать яйца, положить сахар и залить нарезанные булки. Дать им немного постоять, чтобы они размокли и пропитались молочной смесью. Затем хорошо смазать форму жиром, нагреть, выложить туда приготовленную булочную массу и испечь в духовом шкафу. Перед окончанием выпечки ложкой разорвать лепешку на куски и запечь до готовности. Готовый поджаристый «оборвыш» посыпать сахаром, смешанным с корицей или ванилью. Подавать с фруктовым соком, компотом, джемом или фруктовым муссом.

Творожный «оборвыш»

На 4 порции: 125 мл молока, 120 г муки, 40 г сахарной пудры, 3 яйца, 500 г творога, 1/2 ч. л. соли, лимонная цедра, ванильный сахар, 40 г жира для смазывания противня.

Желтки тщательно растереть с половиной сахара, добавить соль, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и, растирая, поочередно добавлять муку и молоко. Вмешать в тесто протертый или дважды пропущенный через мясорубку творог и взбитые с оставшимся сахаром белки. Можно добавить 50 г изюма. Противень хорошо смазать подогретым жиром, разложить на нем приготовленное творожное тесто и поставить в разогретый духовой шкаф. Недопеченное тесто ложкой разорвать на куски и запечь до готовности. Подавать с фруктовым соком, повидлом, компотом или ванильным сахаром.

Омлетный «оборвыш»

На 4 порции: 6 яиц, 1 щепотка соли, 1 1/2 ст. л. сахарной пудры, 150 г муки, 250 мл молока, 80 г жира для смазывания противня.

Желтки тщательно растереть с сахаром, добавить соль и, не переставая размешивать, добавить, чередуя, молоко и муку. Последними ввести взбитые в густую пену белки. Противень хорошо смазать размягченным жиром, вылить на него приготовленное тесто и поставить в горячий духовой шкаф. К концу приготовления ложкой разорвать омлет на куски и запечь до готовности. Посыпать ванильным сахаром. Подавать с повидлом, джемом или фруктовым муссом.

Омлетный «оборвыш» с маслом

На 4 порции: 80 г сливочного масла, 4 желтка, 5 белков, 2 ст. л. (с верхом) сахарной пудры, 1 щепотка соли, 175 мл молока, 200 г муки, 40 г изюма, лимонная цедра, ванильный сахар, 40 г жира для смазывания противня.

Масло немного нагреть, добавить желтки, половину сахара, соль, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и тщательно размешать. После этого добавлять поочередно по ложке то молоко, то муку. Затем ввести хорошо взбитые с оставшимся сахаром белки. Противень смазать размягченным жиром, вылить на него приготовленное тесто и испечь. К концу приготовления ложкой разорвать омлет на куски, посыпать изюмом и запечь до готовности. Готовый омлет посыпать ванильным сахаром. Подавать с повидлом, джемом или фруктовым муссом.

Манный «оборвыш»

На 4 порции: 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, цедра 1/2 лимона, ваниль, 1/2 ч. л. соли, 3 яйца, 500 мл молока, 200 г манной крупы, 30 г жира для смазывания противня, панировочные сухари.

Масло смешать с сахаром, ванилью, измельченной цедрой, желтками и солью, добавить манную крупу, смоченную молоком, и дать постоять не менее 15 минут. Затем добавить хорошо взбитые белки. Разложить тесто на смазанном маслом и посыпанном сухарями противне. Перед окончанием выпечки ложкой разорвать тесто на куски и дать ему подрумяниться. Готовый «оборвыш» посыпать ванильным сахаром. Подавать с компотом.

СДОБНЫЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Сдобные мучные изделия любят и взрослые, и дети. Их готовят из разных продуктов, но чаще всего основным ингредиентом является мука, от которой они и получили свое название. Однако для приготовления некоторых изделий из теста используется лишь небольшое количество муки. Большинство мучных изделий обладает высокой энергетической ценностью. Не слишком хорошо только то, что для их приготовления требуется довольно много времени.

СДОБНЫЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Приготовление дрожжевого теста

Дрожжевое тесто, наверное, самое популярное и любимое в каждом доме. Из него можно печь самую разную сдобу. Немного фантазии — и перед нами новое мучное изделие.

Для приготовления этого теста требуется мука 1 сорта, дрожжи, молоко или молоко с водой, жир, желтки и сахар. Кроме того, используют соль, ваниль, в некоторых странах добавляют также имбирь или мускатный орех.

Дрожжевое тесто получится удачным только в том случае, если его как следует вымесить. Жидкое тесто замешивается венчиком, а густое нужно месить вручную до тех пор, пока на поверхности теста не начнут образовываться пузыри. Качество и калорийность дрожжевого теста повысится, если в него положить больше желтков и жира.

Пироги из дрожжевого теста смазывают растопленным маслом, свиным жиром или желтком, в который подмешана неполная чайная ложечка воды и сахара. Смазывать пироги желтком следует только тогда, когда они хорошо подойдут, в то время как теплым жиром смазывают сразу же после того, как положили пирог на противень.

Хорошо подошедшие пироги ставят в горячий духовой шкаф, а когда они подрумянятся, жар уменьшают и пекут их до готовности. Чтобы верх не пригорел, его достаточно прикрыть влажной бумагой.

Приготовление закваски

Для закваски всегда используется теплое молоко (ни в коем случае не горячее, иначе может прекратиться жизнедеятельность дрожжей). Дрожжи в чашке посыпать сахаром и размешать. Когда они размягчатся, добавить немного теплого молока и такое количество муки, чтобы получилось полужидкое тесто. Затем тесто должно подойти в теплом месте. Если необходимо максимально ускорить процесс брожения, то можно сделать густое тесто и поставить кружку с дрожжами в посуду с теплой водой. Тогда они подойдут гораздо быстрее. Подошедшие дрожжи положить в муку, добавить остальные продукты и хорошо вымесить тесто. Муку перед замесом надо подогреть и просеять.

Закваска делается в отдельной посуде или можно приготовить ее в той же миске, где уже подготовлена подогретая мука. Дрожжи для приготовления закваски должны быть свежими. Если они слегка подсохли, надо положить их в холодную воду и дальше действовать, как со свежими дрожжами.

Дрожжи долго сохранятся свежими, если положить их в фарфоровую чашку, поставить ее на блюдце вверх дном и поместить в холодное и сухое место.

Маковник, пирог с ореховой или творожной начинкой

***Ингредиенты:** 1 кг муки, 1 ст. л соли, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 50 г жира или 50 мл растительного масла, 3 желтка, 50 г дрожжей, молоко, ваниль, лимонная цедра.*

В подогретую муку всыпать соль, просеянную сахарную пудру, ваниль, тертую лимонную цедру, положить забродившую закваску (дрожжи), растопленное масло и жир или растительное масло, размешанные с небольшим количеством молока желтки и добавить столько теплого молока, чтобы получилось мягкое, но не расплывающееся тесто. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и на поверхности не начнут появляться пузыри. Затем тесто слегка присыпать мукой, накрыть

салфеткой и поставить в теплое место подходить. Когда оно хорошо подойдет, разделить его на четыре равные части, скатать их шариками и дать им подойти вновь. Тем временем приготовить начинку. Потом каждую часть теста раскатать отдельно в тонкий пласт, намазать начинкой, свернуть рулетом и дать подойти на противне, смазанном жиром. Затем смазать яичком, в который добавить по 1 ч. л. сахара и воды, и наколоть верх для выхода пара, чтобы на пирогах при выпекании не появились пузыри. Поставить в горячий духовой шкаф, а в конце приготовления уменьшить огонь, чтобы пироги не пригорели и хорошо пропеклись внутри.

Для начинки из мака: *220 г мака, 100—150 г сахара, ваниль, 100 мл молока или воды, апельсиновая цедра.*

Сахар проварить с водой или молоком, затем добавить молотый мак, тертую апельсиновую цедру и ваниль. Немного проварить начинку и, при необходимости, еще немного разбавить. Этого количества начинки хватит на пирог из четвертой части теста.

Для ореховой начинки: *100—150 г сахара, 250 г грецких орехов, 100 мл молока или воды, ваниль.*

Сахар залить водой или молоком, добавить молотые орехи и ваниль и хорошо проварить. Снять с огня и еще теплой начинкой намазать раскатанное тесто. Часть орехов можно заменить панировочными сухарями.

Для творожной начинки: *50 г сливочного масла, 2 яйца, ваниль, 400 г творога, 40 г изюма, 1 ч. л. (с верхом) муки, 120 г сахарной пудры.*

Взбить масло, добавить желтки, ваниль, протертый творог, сахарную пудру, пропаренный изюм, взбитые белки и муку. Если начинка густая, добавить немного сливок. Если творог недостаточно отжат, сгустить начинку небольшим количеством муки.

Если решили испечь пирог в виде рулета, то его готовят так же, как маковник. Пирог в виде большой ватрушки делают так: раскатанное тесто перенести на хорошо смазанный жиром противень, положить довольно толстый слой творожной начинки, верх смазать маслом, дать подойти и затем испечь.

Для начинки из сушеных груш: *500 г сушеных груш, 80—100 г сахара, корица, гвоздика, 50 г миндаля.*

Вымытые сушеные груши отварить до мягкости, очистить от сердцевины, пропустить через мясорубку, добавить по вкусу сахар, корицу и гвоздику. Раскатанное тесто перенести на смазанный жиром противень, положить толстый слой начинки, посыпать очищенным дробленым миндалем и, когда пирог подойдет, испечь в духовом шкафу.

Для начинки на пряностях: *30 г панировочных сухарей, 50 г грецких орехов, 70—100 г изюма, молотая корица, толченая гвоздика, 50 г сливочного масла, 120 г сахара.*

Тесто тонко раскатать, посыпать сухарями, молотыми орехами, изюмом, сахаром, корицей, гвоздикой, сбрызнуть растопленным маслом и свернуть рулетом. Когда подойдет, смазать растопленным маслом или яйцом и испечь.

Пирог с творогом из теста без яиц

Ингредиенты: *250 г муки, 150 г сливочного масла или жира, 2 ст. л. сахарной пудры, 10 г дрожжей, 1 ст. л. молока, соль по вкусу.*

Для начинки: *400 г творога, 1 яйцо, 3—4 ст. л. сахара, ванильный сахар, 50 г изюма, лимонная цедра, соль по вкусу.*

В муку нарезать кусочками масло или другой жир, добавить щепотку соли, сахар, растворенные и слегка забродившие дрожжи. (Дрожжи перед этим размешать с сахаром, молоком и мукой из того количества продуктов, которое приготовлено для теста, и дать подойти.) Как следует вымесить тесто, разделить на две части, раскатать каждую часть. Перенести на противень один слой теста, разложить по всей поверхности творожную начинку, накрыть вторым раскатанным пластом, про

колоть в нескольких местах и дать подойти. Затем смазать молоком или кофе с молоком и испечь в духовом шкафу.

Из этого теста можно также приготовить пирог с яблоками.

Маковник с картофелем

Ингредиенты: 300 г муки, 100 г картофеля, 40 г жира, 50 г сахара, 15 г дрожжей, молоко, соль, тертая лимонная цедра по вкусу.

Для начинки из мака: 100 г мака, 80 г сахара, ванильный сахар, вода или кофе из злаков (ячменный).

В муку добавить отваренный и протертый картофель, забродившие дрожжи, сахар, жир, немного лимонной цедры и столько молока, чтобы замесить довольно густое тесто, поставить его в теплое место подходить. Затем тонко раскатать, разложить начинку из мака, туго свернуть рулетом, положить на смазанный жиром противень и дать хорошо подойти. Смазать пирог подслащенным молоком и испечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Пирог с творогом

Ингредиенты: 300 г муки, 100 г картофеля, 40 г жира, 50 г сахара, 15 г дрожжей, молоко, соль, тертая лимонная цедра по вкусу.

Для творожной начинки: 500 г творога, ванильный сахар, 1 яйцо, 60—80 г сахара, соль по вкусу.

В муку добавить отваренный и протертый картофель, забродившие дрожжи, сахар, жир, немного лимонной цедры и столько молока, чтобы замесить довольно густое тесто, поставить его в теплое место подходить. Затем тонко раскатать, разложить начинку из творога, туго свернуть рулетом, положить на смазанный жиром противень и дать хорошо подойти. Смазать пирог молоком, смешанным с сахаром, и испечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Рулет с капустой из дрожжевого теста

Ингредиенты: 300 г муки, 1 желток, 20 г сахарной пудры, 40 г жира, 15 г дрожжей, 100—200 мл молока, ваниль, соль по вкусу.

Для начинки: 650 г капусты, 30 г лука, соль, 50 г жира или 50 мл растительного масла, сахар, корица.

Из муки, дрожжей и остальных ингредиентов замесить густое тесто и поставить его в теплое место подходить. Приготовить капустную начинку: капусту нашинковать и поджарить в жире, добавить тертый лук. В капусту положить сахар, соль и немного молотой корицы. Подошедшее тесто тонко раскатать, разложить по нему слегка остывшую начинку, свернуть рулетом и дать ему хорошо подойти на смазанном жиром противне. Затем смазать верх маслом или желтком, смешанным с небольшим количеством воды, и испечь в духовом шкафу.

Рулет можно приготовить и из теста без сахара, а в капустную начинку положить вместо корицы немного молотого черного перца.

Пирог с повидлом и кондитерской крошкой

Ингредиенты: 500 г муки, 60 г сливочного масла или жира, 2 желтка, 20 г дрожжей, 60 г сахарной пудры, 300 мл молока, 400 г сливового повидла, 60—100 г сахара, корица, соль по вкусу.

Для кондитерской крошки: 30 г муки, 40 г сахарной пудры, 30 г жира.

В подогретую муку добавить просеянную сахарную пудру, соль, забродившие дрожжи, растопленное масло (или жир), желтки и столько теплого молока, чтобы получилось мягкое тесто. Тщательно вымесить его и дать подойти. Затем выложить тесто на посыпанную мукой пирожковую доску, раскатать и перенести на хорошо смазанный жиром противень. Намазать пласт теста сливовым повидлом, проваренным с водой, добавить сахар и корицу. Верх посыпать кондитерской крошкой

и поставить хорошенько подойти. Затем испечь, готовый пирог посыпать ванильным сахаром. Вместо повидла на тесто можно положить сливы, вишни, черешню или чернику.

Для приготовления кондитерской крошки на тарелку насыпать просеянную муку с сахарной пудрой, сбрызнуть растопленным маслом или другим жиром и осторожно перемешать руками, чтобы образовались маленькие комочки. Дать кондитерской крошке застыть и пальцами размять комочки, чтобы превратить их в хлопья.

Пирог со сливами из дрожжевого теста

Готовить так же, как пирог с повидлом, только вместо повидла разложить по тесту разрезанные пополам сливы кожицей вниз, посыпать небольшим количеством корицы и сахаром, можно — кондитерской крошкой, дать подойти и испечь. Готовый пирог посыпать сахаром. Вместо слив можно взять черешню, ревень, смородину или груши.

Пирог с черникой из дрожжевого теста

Готовить так же, как пирог с повидлом, только вместо повидла положить на тесто слой перебранной черники. Выпекать, посыпав кондитерской крошкой или без нее, но с коричным сахаром.

Пирог из дрожжевого теста с яблоками и кондитерской крошкой

Готовится так же, как пирог с повидлом и кондитерской крошкой, только вместо повидла на тесто положить слой тертых яблок, слегка разваренных и смешанных с сахаром и корицей. Яблоки посыпать слоем кондитерской крошки и испечь пирог.

Пирог из дрожжевого теста с яблоками и маком

Ингредиенты: *300 г муки, 1 желток, 40 г сливочного масла, 30 г сахара, 10 г дрожжей, молоко, 650 г яблок, 50 г сахара, корица, 80 г мака, 30 г сливочного масла или растительного жира, ванильный сахар, соль по вкусу*

В муку положить забродившие дрожжи, сахар, растопленное масло, желток, соль и влить теплое молоко (по потребности). Тесто хорошо вымесить и дать подняться. После этого раскатать и перенести на смазанный жиром противень, снова дать подняться и смазать края теста маслом. На тесте разложить яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, посыпать корицей и маком, смешанным с сахаром. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом или жиром и испечь в жарком духовом шкафу. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и, когда остынет, разрезать.

Вместо пирога можно испечь рулет с яблоками и маком. Рулет из дрожжевого теста, перед тем как выпекать, следует слегка наколоть вилкой.

Сдобные булки

Ингредиенты: *500 г муки, 20 г дрожжей, 350 мл молока, 60 г сливочного масла, 80 г сахара, 2 желтка, ванильный сахар, лимонная цедра, соль по вкусу, 50 г жира для смазывания противня.*

В миску насыпать просеянную муку, сахар, соль, положить ванильный сахар, тертую лимонную цедру, желтки, забродившие дрожжи, растопленное, но слегка остывшее масло или другой жир и столько теплого молока, чтобы тесто получилось довольно густым. В миске тщательно вымесить его мешалкой, пока тесто не перестанет прилипать к ложке и появятся пузырьки. После этого ложку очистить от теста, слегка присыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Поднявшееся тесто выложить на посыпанную мукой пирожковую доску, раскатать в пласт толщиной около 1 см, разрезать на одинаковые квадраты, на середину каждого положить начинку (творожную, маковую, ореховую, из мягкого мармелада или свежие фрукты, смешанные с сахаром: сливы, яблоки, черешню). Соединить края теста и защипать, выложить булочки на тщательно смазанный жиром противень на некотором расстоянии одна от другой. Смазать маслом со всех сторон, чтобы они не слипились. (Для сдобы бóльшее значение имеет не жир, содер-

жающиеся в тесте, а обильное смазывание уже сформованных изделий. Чем больше они смазаны маслом, тем лучше.) Как только тесто хорошо поднимется, поставить противень в жаркий духовой шкаф, чтобы дать булочкам быстро зарумяниться. Затем огонь уменьшить до среднего и выпекать при умеренном жаре. Готовую сдобу некоторое время подержать на противне, затем лопаткой осторожно перенести на доску или на металлическую решетку и посыпать ванильным сахаром. Начинку готовить так же, как для других рулетов или пирогов.

Сдобные булочки с ванильным кремом

Ингредиенты: *70 г сливочного масла, 2 желтка, ваниль, лимонная цедра, 20 г дрожжей, 400 мл молока, 400 г муки, 70 г сахарной пудры, 50 г изюма, 60 г сливочного масла для смазывания, 30 г грецких орехов, 30 г сахара с корицей для посыпания, соль по вкусу.*

Для крема: *600 мл молока, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2—3 желтка, 4 ч. л. муки.*

Растопленное и слегка остывшее масло растереть с сахаром, желтками, тертой лимонной цедрой, солью и ванилью. Затем добавить забродившие дрожжи и муку. Влить молоко. Тщательно вымесить тесто и дать ему подойти. Изюм перебрать, промыть и порубить, вмешать в тесто. Тесто тонко раскатать и вырезать небольшие лепешки круглой формы. Небольшой лист для выпекания или форму для торта хорошо смазать жиром, булочки (круглые лепешки) плотно уложить в нее (одна к другой), смазать растопленным маслом, посыпать дроблеными орехами, изюмом и сахаром, смешанным с корицей. На них положить следующий слой булочек, так же посыпать, как первый слой, смазать и дать хорошо подняться. Затем испечь в духовом шкафу до образования румяной корочки, посыпать ванильным сахаром и остывшими подавать с ванильным кремом.

Для приготовления крема молоко смешать с желтками, сахаром, мукой и ванильным сахаром. Поставить на водяную баню и, непрерывно помешивая, сварить густой крем. Переставить посуду с кремом в холодную воду и продолжать помешивать, пока крем не остынет. Вместо ванильного крема можно подать винный крем (шодо).

Паровая сдоба

Ингредиенты: *350 г муки, 10 г дрожжей, 30 г сливочного масла, 20 г сахара для брожения дрожжей, 30 г сахара, 1 желток, 200 мл молока, 80 г сливочного масла или растительного жира для поливания булочек, 100 г творога и 100 г сахара, соль по вкусу.*

Насыпать на пирожковую доску муку, добавить сахар, соль, растопленное масло, забродившие дрожжи, желток и теплое молоко, чтобы получилось мягкое, но не расплывающееся тесто. Хорошо вымесить и дать подняться в теплом месте. Раскатать его в пласт около 1,5 см толщиной, вырезать лепешки круглой формы (около 5 см в диаметре) и снова дать подняться. В кастрюлю налить воду, сверху, вместо крышки, обвязать чистой тонкой тканью или марлей и, когда вода закипит, положить на эту ткань булочки на некотором расстоянии друг от друга, накрыть миской и варить на пару 10 минут. (Можно воспользоваться пароваркой.) Готовые булочки сразу же наколоть вилкой, переложить на блюдо, полить растопленным маслом или жиром. Подавать с творогом и сахаром, джемом или повидлом либо посыпать их поджаренными панировочными сухарями, орехами или маком. Также булочки можно начинить свежими фруктами: сливами, абрикосами, персиками, черникой, клубникой или яблоками.

Рулет из дрожжевого теста с яблоками

Ингредиенты: *300 г муки, 1 яйцо, 1 ч. л. жира, 1 ч. л. сахара, 15 г дрожжей, молоко, 1 кг яблок, 100—150 г сахара, корица, 40 г панировочных сухарей, 60 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовить мягкое дрожжевое тесто. После того как оно поднимется, тонко раскатать и дополнительно растянуть вручную. Затем посыпать его поджаренными сухарями, тертыми яблоками, сахаром и корицей, сбрызнуть растопленным маслом, свернуть рулетом, переложить на смазанный жиром противень и дать подойти. (Из данного количества продуктов можно сделать 2 рулета.) Подошедший рулет смазать маслом и испечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Яблоки можно посыпать молотым маком или дроблеными орехами и изюмом. Готовый рулет посыпать ванильным сахаром и, когда остынет, нарезать.

Творожные кнедлики из дрожжевого теста

Ингредиенты: *500 г муки, 1/2 ч. л. соли, 1 желток, 30 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 300 мл молока, 250 г творога, 70 г сливочного масла для поливания кнедликов.*

В просеянную муку добавить соль, сахарную пудру, забродившие дрожжи, растопленное масло, протертый творог, желток, смешанный с молоком, и теплое молоко. Должно получиться довольно густое тесто. Его следует хорошо вымесить и поставить в теплое место подходить. Затем выложить на густо посыпанную мукой доску, раскатать в пласт, нарезать квадратами, положить на них густое повидло или фрукты, хорошо защипать и дать тесту снова подняться, после чего проварить в подсоленной воде под крышкой в течение 5 минут. Готовые кнедлики вынуть из воды и сразу наколоть чистой металлической спицей. Положить на подогретое блюдо, полить растопленным маслом, посыпать поджаренными панировочными сухарями или маком, орехами и подать с сахаром.

Капустные галушки из дрожжевого теста

Ингредиенты: *400 г муки, 1 желток, 20 г дрожжей, 20 г сахарной пудры, 20 г жира, молоко, 350 г капусты, 20 мл растительного масла для жаренья капусты, соль по вкусу.*

Приготовить капусту: побланшировать ее в подсоленной воде, хорошо отцедить, порубить и поджарить на растительном масле. Затем из указанных ингредиентов приготовить довольно густое дрожжевое тесто, положить в него слегка остывшую капусту, тщательно размешать и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем ложкой набирать крупные галушки и опускать их в подсоленную кипящую воду. Варить под крышкой 6 минут. Готовые кнедлики вынуть, полить маслом и посыпать поджаренными панировочными сухарями. Подавать с сахаром, смешанным с корицей.

Ватрушки на скорую руку

Ингредиенты: *400 г муки, 180 г сливочного масла или жира, 1/3 ч. л. соли, 60 г сахара, ваниль, лимонная цедра, 30 г дрожжей, 200 мл молока, 2 желтка, 1 желток для смазывания, сахарная пудра.*

Для начинки: *150 г грецких орехов, 120 г сахара, ванильный сахар, горячая вода.*

На пирожковой доске в муке порубить масло или жир, добавить сахар, соль, ваниль и лимонную цедру, желтки и забродившие дрожжи. Из тщательно вымешенного теста скатать шарики, выложить их на смазанный жиром противень и дать подняться. Затем сделать в них небольшие углубления, ободок вокруг смазать желтком, смешанным с небольшим количеством воды и сахарной пудрой. В углубления положить ореховую начинку или абрикосовое повидло и испечь. Готовые ватрушки посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки сахар залить небольшим количеством горячей воды, вскипятить, добавить молотые орехи, немного ванильного сахара и снова вскипятить.

«Осиные гнезда»

Ингредиенты: *300 г муки, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 30 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 желток, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо для смазывания, коричный сахар.*

Для начинки: *60—100 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, 1 белок, 120 г грецких орехов, корица, 40 г изюма, ваниль, молоко.*

На пирожковую доску насыпать муку, добавить нарезанное маленькими кусочками масло, забродившие дрожжи (закваску), сахарную пудру, соль, желток и молоко. Хорошо вымешать тесто, чтобы его легко можно было раскатать. Тесто для подъема не ставить, а сразу раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, намазать ореховой начинкой, один край смазать белком и весь пласт свернуть рулетом так, чтобы смазанный белком край оказался в конце. После этого острым ножом осторожно нарезать

рулет ломтиками толщиной около 1,5 см, ножом закруглить и положить разрезанной стороной на смазанный жиром противень. Дать подняться, смазать яйцом и испечь. Еще теплую сдобу густо посыпать коричным сахаром. «Осиные гнезда» можно приготовить и из дрожжевого слоеного теста. Для приготовления ореховой начинки масло смешать с сахарной пудрой, добавить дробленые орехи, корицу, толченую ваниль, рубленый изюм, белок и столько молока, чтобы начинку было легко растереть.

Маковые ежи и гребешки

***Ингредиенты:** 500 г муки, 1/2 ч. л. соли, 25 г дрожжей, 250 мл молока, лимонная цедра, ванильный сахар, 90 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 1 желток.*

***Для начинки:** 200 г мака, молоко или вода, 100 г сахара, ванильный сахар, лимонная и апельсиновая цедра.*

Из указанных ингредиентов замесить густое дрожжевое тесто и дать ему хорошо подойти. Из теста ложкой набирать одинаковые кусочки, скатать их в виде шариков и дать подойти. Шарики примять, начинить маковой начинкой, сформовать булочки продолговатой формы, выложить их на смазанный жиром противень и снова дать подняться. Затем смазать их желтком, разведенным водой, верх теста по всей длине надрезать ножницами в одном направлении и испечь до румяной корочки. Готовых «ежиков» посыпать ванильным сахаром.

Их можно приготовить быстрее, если раскатать тесто в пласт толщиной около 1 см, вырезать лепешки круглой формы, положить маковую начинку, хорошенько защипать края теста и сформовать «ежей», надрезать, спереди вылепить рыльце, изюмом обозначить глазки, дать тесту подняться и испечь.

Гребешки приготовить так: раскатать тесто в прямоугольные пласты примерно 7 × 12 см, намазать маковой начинкой только одну половину пласта, отступив от края не менее чем на 1 см, затем накрыть второй половиной, тщательно сдавить со всех трех сторон и тесторезкой надрезать защипанные стороны, перенести на смазанный жиром противень и слегка изогнуть в виде рогалика. Дать подняться, смазать желтком и испечь.

Бриоши

***Ингредиенты:** 1 кг муки, 70 г сливочного масла, 30 г сахара, 40 г дрожжей, 1 ч. л. соли, ванильный сахар, около 600 мл молока, лимонная цедра, сахарная пудра, желток для смазывания.*

В просеянную подогретую муку положить забродившие дрожжи, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, растопленное масло или другой жир, сахар, соль и столько теплого молока, чтобы получилось густое тесто. Хорошо вымесив его, сразу же скатать в виде валика, нарезать его ровными кусками (приблизительно с яйцо), сформовать из каждого плетенку (косу), соединить и тщательно защипать концы. Защипанной стороной положить на смазанный жиром противень и дать тесту подняться. Перед выпеканием дважды смазать бриоши желтком, слегка разведенным водой с сахарной пудрой, можно посыпать сахарным песком или маком.

Сдоба к кофе

***Ингредиенты:** 1 кг муки, 1 ч. л. соли, 40 г дрожжей, 80 г сахара, 80 г жира, 1 яйцо, 700 мл молока, разведенного водой.*

Муку просеять в миску и поставить в теплое место нагреться. Затем положить в нее дрожжи, разведенные в молоке с 1 ч. л. сахара, накрыть салфеткой и дать забродить, после чего добавить сахар, растопленный жир (сливочное или растительное масло, смалец или растительный жир), желток, соль и столько молока, чтобы получилось мягкое, чуть жидковатое тесто, вымешивать его деревянной ложкой до тех пор, пока не начнут появляться пузыри. Слегка присыпать тесто мукой, накрыть и дать подняться. Затем подмешать еще немного муки, накрыть и дать снова подняться. Когда тесто увеличится вдвое, выложить его на густо посыпанную мукой доску, разделить на три части, скатать в виде валиков, сплести их вместе «косой» и перенести на смазанный жиром противень или на пирожковый лист. Когда сдоба поднимется еще раз, смазать белком и испечь.

Сдобные ватрушки из дрожжевого теста

Ингредиенты: *120 г сливочного масла, 350 г муки, 100 мл сливок или молока, ½ ч. л. соли, ванильный сахар, 2 желтка, 30 г сахара, 20 г дрожжей, 1 яйцо для смазывания, 50 г миндаля, 80 г густого абрикосового повидла.*

На пирожковую доску насыпать муку, нарезать в нее маленькими кусочками масло, добавить соль, сахар, ванильный сахар, желтки, сливки или молоко (если надо) и закваску (забродившие дрожжи). Хорошо вымесить тесто, сформовать маленькие шарики и дать им хорошо подняться уже на смазанном жиром противне. В каждом шарике сделать небольшое углубление, заполнить его густым абрикосовым повидлом, смазать края размешанным яйцом, посыпать миндалем и испечь.

Молочная сдоба к кофе

Ингредиенты: *500 г муки, 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 40 г дрожжей, 2—3 желтка, 300 мл молока, ½ ч. л. соли, лимонная цедра; 1 желток, 1 ч. л. сахара и 1 ч. л. воды для смазывания.*

В подогретую муку добавить сахар, соль, забродившие дрожжи, растопленное масло, желтки, тертую лимонную цедру и теплое молоко. Тесто тщательно вымесить до появления на его поверхности пузырей, после чего поставить в теплое место подходить. Готовое тесто разделить на две части, скатать нетолстые валики, сложить их крест-накрест, концы нижнего валика переложить крестообразно наверх и продолжать в таком же порядке, пока все тесто не окажется заплетенным. Затем переложить тесто на хорошо смазанный жиром противень и дать подойти. Перед началом выпекания всю плетенку смазать желтком, смешанным с водой и сахаром. Выпекать на медленном огне до образования румяной корочки.

Сдобная скатка к кофе

Ингредиенты: *500 г муки, 20 г сливочного масла, ½ ч. л. соли, молоко, 2 яйца, 20 г дрожжей, 140 г сахара.*

В миску насыпать муку, соль, сахар, положить растопленное масло, забродившие дрожжи, размешанное яйцо, влить молоко и вымесить тягучее, не слишком густое тесто. Месить до тех пор, пока оно не станет гладким и на поверхности не начнут появляться пузыри. Поставить его в теплое место на 10–15 минут (оно не должно сильно подняться). Затем на посыпанной мукой салфетке растянуть его как можно тоньше, полить весь пласт маслом, свернуть рулетом и положить на смазанный жиром противень. Когда тесто хорошо поднимется (приблизительно через 2 часа), смазать его сначала маслом, а перед самым выпеканием — размешанным яйцом и испечь в разогретом духовом шкафу. Эта сдоба очень вкусная горячей.

Ганацкая сдоба

Ингредиенты: *500 г муки, ½ ч. л. соли, 80 г сахарной пудры, 80 г жира, 2—3 желтка, ванильный сахар, тертая лимонная цедра, 20 г дрожжей, около 300 мл молока.*

Для творожной начинки: *350 г творога, соль по вкусу, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, лимонная цедра, ванильный сахар, 40 г изюма, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки.*

Для сливового повидла: *150—200 г сливового повидла, корица, 30—50 г сахара.*

Для кондитерской крошки: *30 г сахарной пудры, 20 г муки, 20 г сливочного масла.*

Из указанных ингредиентов приготовить тесто, хорошо вымешать и поставить его для подъема. Тем временем приготовить творожную начинку, сливовое повидло и кондитерскую крошку. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой пирожковую доску, раскатать его в пласт около 1 см толщиной и вырезать большие (около 7 см в диаметре) лепешки круглой формы. Когда лепешки слегка поднимутся, положить на них творожную начинку, края плотно защипать, получившиеся колобки выложить защипанной стороной вниз на смазанный жиром противень на некотором расстоянии друг от друга, накрыть салфеткой и дать подойти. После этого сделать в колобках глу-

бокие ямки, заполнить их сливовым повидлом, края смазать желтком и посыпать кондитерской крошкой. Запекать в жарком духовом шкафу до образования румяной корочки.

Для приготовления творожной начинки творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахарную пудру, желток, лимонную цедру, ванильный сахар, изюм и столько сметаны и муки, чтобы начинку можно было легко размешать. Вместо сметаны можно добавить кусочек мягкого сливочного масла и немного молока. В конце приготовления начинки осторожно вмешать в нее взбитый в густую пену белок.

Для приготовления сливового повидла густое повидло проварить с водой, положить по вкусу сахар и корицу, можно добавить 1 ст. л. малинового сока или малинового повидла или 1 ч. л. рома.

Для приготовления кондитерской крошки на пирожковую доску насыпать муку, просеянную сахарную пудру и положить сливочное масло, которое нарезать ножом, а потом размять рукой так, чтобы образовались маленькие комочки. Приготовленную кондитерскую крошку ненадолго положить в холодное место, затем раскрошить ее руками. На сдобу ее следует насыпать ложечкой.

Сдоба из дрожжевого картофельного теста

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г отваренного картофеля, ½ ч. л. соли, 40 г жира, 50 г сахарной пудры, 40 г дрожжей, 4 ст. л. молока, кофе, ванильный сахар.*

В муку положить протертый отваренный картофель, соль, сахарную пудру, порубить жир, добавить забродившие дрожжи, вымесить густое гладкое тесто и дать ему подняться. (Тесто должно быть достаточно густым, потому что из-за картофеля оно в процессе брожения станет более жидким.) Затем разделить его на три части, скатать из них валики, заплести в виде косы, переложить на смазанный жиром противень и дать хорошо подняться. Затем смазать тесто кофе, смешанным с молоком, маслом или желтком и на медленном огне испечь до зарумянивания.

Сдобная хала (плетенка)

Ингредиенты: *180 г сливочного масла или растительного жира, 180 г сахара, 4 желтка, лимонная цедра, ваниль, соль по вкусу, 60 г дрожжей, 1 кг муки, 300—400 мл молока, 100 г изюма, 100 г миндаля, 1 желток для смазывания.*

В миску насыпать подогретую муку, добавить закваску (забродившие дрожжи), сахар, соль, тертую лимонную цедру, ваниль, желтки, растопленное масло и молоко (по потребности). Тщательно вымесить тесто. Положить в него перебранный и промытый изюм и очищенный, дробленый миндаль, дать тесту хорошо подняться. После этого скатать в виде валика и разрезать его на 9 равных частей. Из 4 валиков сплести основу, на нее положить сплетенную из 3 валиков косу, а сверху — свитую из 2 валиков плетенку, концы тщательно защипать и поставить халу для подъема. Слои плетенки смазать белком и слегка придавить, чтобы последующий слой пристал к предыдущему. Всю халу смазать желтком и испечь в духовом шкафу на медленном огне. Когда она начнет румяниться, прикрыть ее влажной бумагой и снизить температуру.

Из этого теста можно испечь и пасхальный кулич, посыпав кондитерской крошкой из муки, сахара и масла.

Маковнички из дрожжевого теста

Ингредиенты: *100 г сливочного масла, 80 г сахара, 3 желтка, соль по вкусу, 400 г муки, 30 г дрожжей, 200—300 мл молока, 30 г жира, 1 ч. л. воды и 1 ч. л. сахара для смазывания, сахар и ванильный сахар для посыпания.*

Для маковой начинки: *250 г мака, 100—150 г сахара, ванильный сахар.*

В миске смешать растопленное и слегка остывшее масло с сахаром, 2 желтками и солью. Добавить забродившие дрожжи, муку и теплое молоко. (Тесто не должно быть слишком густым.) Посыпать его мукой и дать подняться. Готовое тесто раскатать, разрезать на квадратики, положить на них начинку, углы соединить и защипать, уложить маковнички вплотную друг к другу на смазанный

жиром противень, по бокам смазать растопленным жиром, верх каждого маковничка смазать желтком, смешанным с водой и сахаром, дать им подойти и испечь. Теплыми посыпать сахаром.
Для приготовления маковой начинки молотый мак смешать с сахарным песком, ванильным сахаром и развести небольшим количеством крутого кипятка, чтобы мак лучше растирался.

Братиславские булочки

Ингредиенты: *600 г муки, 50 г сахара, соль по вкусу, 100 г сливочного масла, 100 г свиного сала или 10 мл растительного масла, 4 желтка, 20 г дрожжей, 150 мл молока, 1 ч. л. воды и 1 ч. л. сахара для смазывания.*

Для маковой начинки: *200 г мака, 100—150 г сахара, ванильный сахар, апельсиновая цедра.*

Для ореховой начинки: *200 г грецких орехов, 120 г сахара, ванильный сахар, корица.*

На пирожковую доску насыпать муку, добавить соль, сахар, 3 желтка, рубленое масло, жир, забродившие дрожжи и немного теплого молока. Вымесить тесто и поставить его в холодное место. Затем скатать валик, разрезать его на равные кусочки (чуть больше грецкого ореха), каждый шарик раскатать в тонкую пластину прямоугольной формы, смазать начинкой (в одну половину булочек положить маковую начинку, в другую — ореховую), свернуть трубочкой, выложить на противень, дважды смазать желтком, смешанным с водой и сахаром, и, не давая сильно подняться, испечь до образования румяной корочки.
Для приготовления маковой начинки молотый мак смешать с сахарным песком, апельсиновой цедрой и развести небольшим количеством крутого кипятка, чтобы мак лучше растирался.
Для приготовления ореховой начинки сахар залить небольшим количеством горячей воды, вскипятить, добавить молотые орехи, немного ванильного сахара и корицу и снова вскипятить.
Можно ускорить приготовление булочек, если тесто тонко раскатать, вырезать довольно большие лепешки круглой формы, которые тоже слегка раскатать, придав им овальную форму. В обрезки теста каждый раз добавлять понемногу молока и снова вымешивать.

Карловарские ватрушки

Ингредиенты: *300 г муки, 150 г сливочного масла или жира, 40 г сахара, 2 желтка, 10 г дрожжей, 5 ст. л. молока, 1 щепотка соли.*

Для начинки: *2 белка, 80 г сахара, 80 г грецких орехов, ванильный сахар, повидло.*

На пирожковую доску насыпать муку, нарезать в нее жир, добавить соль, сахар, желтки и забродившие дрожжи. Хорошо вымесить тесто и дать ему слегка подняться, после чего раскатать в пласт около 3—4 мм толщиной, вырезать из теста кружки, смазать их начинкой, в середину положить чуточку повидла и на противне дать еще раз подняться. Сначала выпекать в жарком духовом шкафу, а допекать при умеренной температуре.
Для приготовления начинки 2 белка взбить в густую пену с сахаром, добавить толченые грецкие орехи и ванильный сахар.

Булочки с ореховой начинкой

Ингредиенты: *500 г муки, 150 г сливочного масла, 80 г сахара, 30 г дрожжей, 3—5 желтков, ½ ч. л. соли, 300 мл молока, ванильный сахар, лимонная цедра, 1 ч. л. воды и 1 ч. л. сахара для смазывания.*

Для начинки: *150 г сахара, 300 г грецких орехов, ванильный сахар, 3 ст. л. панировочных сухарей.*

Растопленное и слегка остывшее масло хорошо смешать с сахаром и желтками. Затем добавить ванильный сахар, немного тертой лимонной цедры, забродившие дрожжи, муку, соль и теплое молоко. Тесто хорошо вымесить и поставить для брожения. Тем временем приготовить начинку. Как только тесто поднимется, выложить его на посыпанную мукой доску, вымесить, прикрыть салфеткой и дать подойти. Затем раскатать в пласт толщиной около 5 мм, разрезать на одинаковые прямоугольники (примерно 8×5 см). Каждый прямоугольник смазать ореховой начинкой, свернуть

трубочкой, придать форму рогалика, выложить на смазанный жиром противень и дать немного подойти. Перед выпеканием смазать желтком, смешанным с сахаром и водой. Начинать выпечку в жарком духовом шкафу, а допекать в умеренно горячем.
Для приготовления начинки сахар залить небольшим количеством горячей воды, вскипятить, добавить молотые орехи и панировочные сухари, немного ванильного сахара и снова вскипятить.
Кроме булочек из этого теста можно выпекать маленькие ватрушки: подошедшее тесто раскатать в пласт около 1 см толщиной, вырезать стаканом кружки теста, выложить их на смазанный жиром противень и дать подойти. После этого сделать в кружках углубления и заполнить их ореховой начинкой. По краям смазать желтком, смешанным с небольшим количеством воды и сахара. Сначала выпекать в жарком духовом шкафу, а допекать при умеренной температуре.

Ватрушки из дрожжевого творожного теста

Ингредиенты: *500 г муки, 40 г жира, 1 яйцо, 300 г творога, 25 г дрожжей, 250 мл молока, ½ ч. л. соли, 70 г сахара, 150 г повидла, ванильный сахар.*

Жир тщательно растереть с сахаром и яйцом. Добавить соль, ванильный сахар, протертый творог, забродившие дрожжи, муку и столько теплого молока, чтобы получилось довольно густое тесто. Хорошо его вымесить, сразу же скатать из него шарики, выложить на смазанный жиром противень и поставить для подъема. Затем сделать в них углубления, заполнить унлубления повидлом, смазать края жиром и подрумянить в духовом шкафу. Готовые ватрушки посыпать ванильным сахаром.

Фруктовые ватрушки

Ингредиенты: *500 г муки, соль по вкусу, 20 г дрожжей, 60 г сахара, 60 г жира, 1—2 желтка, 150 мл молока, 750 г фруктов, ванильный сахар.*

Для кондитерской крошки: *20 г муки, 20 г сахара, 20 г сливочного масла.*

В муку положить соль, сахар, мягкие дрожжи, растопленный и слегка остывший жир, смешанный с молоком желток и немного ванильного сахара. Тесто хорошо вымесить. Дать ему подняться, после чего вымесить еще раз и снова дать подняться. Для начинки подготовить фрукты, например нарезанные абрикосы, вишни без косточек, черешню, крыжовник или нарезанные кусочками яблоки, сливы. Разрезать тесто на равные куски, скатать шарики, слегка примять их, выложить на смазанный жиром противень и на середину образовавшейся лепешки положить фрукты, посыпать их кондитерской крошкой. Дать ватрушкам подняться на противне и выпекать в разогретом духовом шкафу. Готовые ватрушки посыпать ванильным сахаром.
Для приготовления кондитерской крошки муку смешать с сахаром, добавить рубленое масло, размять вместе с мукой и сахаром руками, чтобы образовались мелкие комочки. Дать немного застыть и раскрошить руками.

Пирог с брынзой из дрожжевого теста

Ингредиенты: *350 г муки, соль по вкусу, 50 г жира или 50 мл растительного масла, 1 желток, 20 г дрожжей, 200 мл молока, 30 г сливочного масла для смазывания.*

Для начинки: *200 г брынзы, 120 г отваренного картофеля, 1 яйцо, зеленый лук или укроп, соль по вкусу, 2—4 ст. л. сметаны, 1 ст. л. муки.*

В теплую муку добавить соль, растопленный жир, забродившие дрожжи, желток и теплое молоко. Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Затем разделить его две части и скатать в шары. Каждый шар тонко раскатать и перенести на смазанный жиром противень. Положить на тесто начинку, отступив немного от края. Края теста и начинку сбрызнуть растопленным маслом, дать подойти и затем испечь.
Для приготовления начинки брынзу смешать с протертым картофелем, отваренным в кожуре и очищенным, добавить яйцо, соль, зеленый лук или укроп, сметану и муку. Сметаны положить столько, чтобы начинку можно было хорошо растереть.

Пирожки с капустой

Ингредиенты: *600 г муки, 25 г дрожжей, 200—300 мл молока, 30 г сахара, 80 г сливочного масла или жира, 2 желтка, $^{1}/_{4}$ ч. л. соли, 60 г сливочного масла для смазывания противня и пирожков.*

Для начинки: *60 мл растительного масла, 700 г белокочанной капусты, соль по вкусу, корица, 60 г сахара.*

В миску насыпать муку, соль, сахар, положить забродившие дрожжи, желтки, растопленное сливочное масло или жир и влить теплое молоко. Хорошо вымесить тесто и поставить в теплое место для подъема. Затем выложить его на посыпанную мукой доску, разрезать на равные кусочки, скатать их шариками и дать подойти, после чего размять каждый шарик пальцами, положить на тесто немного остывшей начинки и защипать края. Выложить на смазанный жиром противень швом вниз, верх немного наколоть вилкой, хорошо смазать жиром, дать подойти на противне и испечь.

Для приготовления начинки капусту мелко порубить или пропустить через мясорубку, посолить и поджарить на сковороде в горячем растительном масле до исчезновения влаги (так как начинка не должна быть водянистой). Затем добавить сахар и молотую корицу, перемешать.

Рождественский пирог из дрожжевого теста

Ингредиенты: *500 г муки, 1 желток, соль по вкусу, 70 г сахара, 70 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 300 мл молока.*

Для начинки I: *120 г грецких орехов, 60 г сахара, корица.*

Для начинки II: *120 г мака, 60 г сахара, ваниль, лимонная цедра.*

Для начинки III: *150 г сливового повидла, 40 г сахара, корица, малиновый сок, 1 ч. л. рома.*

Из указанных ингредиентов замесить довольно густое дрожжевое тесто. Когда оно хорошо поднимется, разделить на 4 части. Одну часть, раскатав, перенести на смазанный жиром противень, смазать маковой начинкой, накрыть вторым пластом теста, положить ореховую начинку, накрыть третьим пластом теста, на него положить размешанное сливовое повидло и накрыть последним пластом теста. Дать пирогу подойти, смазать яйцом, наколоть вилкой и на медленном огне испечь до образования румяной корочки. Разрезать пирог только полностью остывшим.

Тесто можно разделить на 5 частей и дополнить пирог слоем с творожной начинкой (150 г творога, 1 желток, 1 ст. л. сахара, лимонная цедра, ваниль, взбитые в густую пену белки, 1 ст. л. муки).

Соленые рогалики из дрожжевого теста

Ингредиенты: *550 г муки, 250 мл молока, 1 ч. л. соли, 80 г смальца, сливочного масла или жира, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 яйцо для смазывания, мак или тмин и соль для посыпания.*

В муку добавить забродившие дрожжи, растопленный жир, соль, сахар и теплое молоко. Тесто тщательно вымесить, разделить на 3 части и поставить на 1 час в теплое место для подъема. Затем каждую часть тонко раскатать в пласт круглой формы, тесторезкой или ножом разрезать на сравнительно широкие треугольники и каждый свернуть трубочкой, начиная с широкой стороны. Придать форму рогалика, положить на смазанный жиром противень, дать подойти, смазать размешанным яйцом, посыпать маком или тмином с солью и испечь.

Булочки с овсяными хлопьями

Ингредиенты: *400 г муки, 100 г овсяных хлопьев, 1 ст. л. растительного масла или другого жира, $^{1}/_{2}$ ч. л. соли, 30 г дрожжей.*

Овсяные хлопья замочить на ночь в воде. Утром смешать с теплой мукой, добавить забродившие дрожжи, растопленный жир, слегка посолить и влить столько воды, чтобы получилось тесто, как для пирогов. Тщательно вымесить и поставить для подъема. Из готового теста ложкой набирать одинаковые куски, скатать их в виде шариков, выложить на противень и перед выпеканием слегка смазать подсоленной водой. Испечь до образования румяной корочки.

Приготовление недрожжевого теста с пекарским порошком

Тесто с пекарским порошком готовится так же, как и дрожжевое, только вместо дрожжей на 500 г муки берется 1 пакетик разрыхлителя теста. Процесс приготовления такого теста занимает меньше времени, чем дрожжевого, к тому же изделиями из недрожжевого теста можно лакомиться и тем, кому по диетическим соображениям не разрешено употреблять выпечку из дрожжевого теста. Из теста с разрыхлителем пекут кексы, фруктовые пироги, пироги с какао, кремом, фруктами. Для приготовления недрожжевого теста масло или другой жир размешать с желтками, добавить молоко, муку с разрыхлителем и взбитые в густую пену белки. Все хорошо вымешать.

КЕКСЫ, БАБЫ

Простой кекс

Ингредиенты: *400 г муки, 80 г сливочного масла или жира, 1 желток, 100 г сахара, ванильный сахар, лимонная цедра, 20 г дрожжей, 250 мл молока, соль по вкусу.*

В подогретую муку добавить забродившие дрожжи, сахар, соль, растопленный жир, желток, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и столько теплого молока, чтобы тесто получилось не слишком густым, но и не жидким. Тесто хорошо вымесить и поставить для подъема. Затем выложить его в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для кекса, дать подняться и в умеренно нагретом духовом шкафу испечь. Готовый кекс выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

Сдобный кекс из дрожжевого теста

Ингредиенты: *100 г сливочного масла или растительного жира, 150 г сахарной пудры, 3—4 желтка, ½ ч. л. соли, 30 г дрожжей, 200 мл молока, 500 г муки, ½ пакетика ванильного сахара, 50—100 г изюма.*

В подогретую муку положить забродившие дрожжи, желтки, растопленное и слегка остывшее масло, соль, молоко, сахар и ванильный сахар. Деревянной ложкой тщательно вымешать тесто и добавить предварительно перебранный, промытый и обсушенный изюм. Дать тесту подняться, после чего выложить его в форму для кекса, хорошо смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, и снова поставить в теплое место подходить. Выпекать кекс вначале в сильно разогретом духовом шкафу, а когда его верх подрумянится, снизить температуру до средней, накрыть кекс белой бумагой, смоченной водой, чтобы верх не пригорел, и испечь до готовности. Выложить на сито, горячим посыпать ванильным сахаром, дать остыть и затем разрезать. Оставшиеся белки использовать для приготовления белкового хлебца, безе, бисквитных пирожных, слоеных трубочек с взбитыми белками или для приготовления фруктовых муссов.

Кекс без яиц

Ингредиенты: *500 г муки, 25 г дрожжей, 100 г сливочного или 100 мл растительного масла, 120 г сахара, соль по вкусу, 250 мл молока, лимонная цедра.*

В теплую муку всыпать сахар, соль, забродившие дрожжи, тертую лимонную цедру, растопленный жир и молоко. Тесто хорошо вымесить, дать ему подняться, после чего выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму для кекса. Дать еще раз подняться, испечь, вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром.

Мраморный кекс

Ингредиенты: *120 г сливочного масла, 150 г сахара, ванильный сахар, 3—4 желтка, ½ ч. л. соли, 500 г муки, 250 мл молока, 1 ст. л. какао, 30 г дрожжей.*

Масло растопить, остудить и хорошо растереть с сахаром, ванильным сахаром, желтками и солью. Затем добавить забродившие дрожжи, муку, теплое молоко, вымесить гладкое тесто и разделить

его на 2 части. В одну (несколько меньшую) часть добавить какао, разведенное горячей водой с сахаром в густую кашицу. Тесто с какао тщательно вымесить, чтобы оно было равномерно смешано с какао. Обеим частям теста дать хорошо подойти. После этого на посыпанной мукой пирожковой доске руками растянуть тесто без какао в пласт в форме треугольника, на него положить тесто с какао, которое также растянуть по размерам нижнего пласта, оба вида теста вместе свернуть рулетом, положить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для кекса, смазать верх маслом и дать вновь подойти. Затем в умеренно разогретом духовом шкафу испечь до румяной корочки. Готовый кекс выложить на сито и горячим посыпать ванильным сахаром.

Кекс с маковой или ореховой начинкой

Ингредиенты: *120 г сливочного масла, 100 г сахара, ваниль, лимонная цедра, 30 г дрожжей, ½ ч. л. соли, 2 яйца, 500 г муки, 1 ст. л. рома, 250 мл молока.*

Для маковой начинки: *150 г мака, 80—100 г сахара, ваниль, апельсиновая цедра.*

Для ореховой начинки: *150 г грецких орехов, 100 г сахара, ваниль.*

Масло растереть с сахаром и желтками. Добавить забродившие дрожжи, ваниль, тертую лимонную цедру, ром, соль, муку, молоко и последними — взбитые белки. Тесто сразу раскатать, смазать маковой или ореховой начинкой, свернуть рулетом и положить в хорошо смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для кекса. Дать тесту подняться и после этого выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовый кекс вынуть из формы и сразу посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления маковой начинки молотый мак смешать с сахаром, ванилью и цедрой, добавить столько горячей воды или молока, чтобы начинка получилась густая, проварить и слегка остудить. Точно так же готовить ореховую начинку.

Недрожжевой ореховый кекс

Ингредиенты: *100 г сливочного масла, 180 г сахара, ваниль, лимонная цедра, 4 яйца, 200 мл молока, 1 ст. л. рома, 350 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста, 80 г молотых лесных или грецких орехов, соль по вкусу.*

Масло хорошо взбить, добавить сахар, ваниль, лимонную цедру, желтки, ром, молоко, муку, взбитые белки и орехи. Разрыхлитель теста смешать с мукой и солью. Все смешать. Влить тесто в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму для кекса и испечь в умеренно разогретом духовом шкафу. Готовый кекс выложить из формы и сразу посыпать ванильным сахаром.

Недрожжевой лимонный кекс

Ингредиенты: *5 яиц, 200 г сахара, сок и цедра 1 лимона, ваниль, ½ пакетика разрыхлителя теста, 220 г муки, соль по вкусу.*

Яйца (желтки и белки) взбить с сахаром, тертой лимонной цедрой и лимонным соком. Затем добавить соль, ваниль и снова взбить. Положить муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто вылить в хорошо смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму. Еще теплый испеченный кекс посыпать ванильным сахаром.

Кекс на растительном масле

Ингредиенты: *200 г сахара, 4 яйца, 100 мл растительного масла, 100 мл воды, 250 г муки, ванильный сахар, лимонная цедра, ½ пакетика разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

120 г сахара растереть с 1 яйцом и 3 желтками. Добавить ванильный сахар, тертую лимонную цедру, горячую воду и все вместе хорошо взбить. (Воду добавлять понемногу и не сразу.) Когда яичная масса слегка загустеет, добавить муку, смешанную с разрыхлителем и солью, взбитые с оставшимся сахаром белки и последним вмешать в тесто растительное масло. Форму для кекса тщательно смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Выпекать кекс в духовом шкафу на среднем огне.

Сдобный кекс из недрожжевого теста

Ингредиенты: 6 яиц, ванильный сахар, лимонная цедра, 200 г сахара, 120 г муки, 80 г сливочного масла, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 1 щепотка соли.

Желтки растереть с 120 г сахара, лимонной цедрой, солью и ванильным сахаром, поочередно добавлять взбитые с оставшимся сахаром в густую пену белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Вымешенное тесто осторожно смешать с растопленным и слегка остывшим (но жидким) маслом. Форму для кекса тщательно смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Тесто переложить в подготовленную форму и выпекать в течение 45 минут сначала в жарком, а затем в умеренно разогретом духовом шкафу.

Кекс с разрыхлителем теста

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 200 г сахара, ваниль, лимонная цедра, 4 яйца, 3 ч. л. рома, 3 ст. л. молока, 250 г муки, разрыхлитель теста на кончике ножа.

Взбить масло, добавить сахар, ваниль, лимонную цедру, желтки, ром и молоко. К тщательно вымешанной массе добавить взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и испечь на медленном огне. Готовый кекс выложить в сито, теплым посыпать ванильным сахаром. Дать остыть и только тогда разрезать.

СДОБА ИЗ СЛОЕНОГО, ДРОЖЖЕВОГО СЛОЕНОГО И ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Приготовление слоеного теста

Слоеное тесто содержит большое количество жиров. Его чаще всего используют для приготовления торта «Наполеон», трубочек с белковым кремом или с взбитыми сливками, булочек, начиненных орехами, маком или мармеладом, творожных завитушек, «осиных гнезд». Противень под это тесто всего лишь ополаскивается холодной водой или выстилается промасленной бумагой, и испеченные изделия перемещаются на доску вместе с бумагой. Изделия из слоеного теста выпекаются в сильно разогретом духовом шкафу.

Приготовление заварного теста

Заварное тесто применяется для изготовления эклеров или колобков, начиненных густым ванильным или каким-либо другим кремом, взбитыми сливками, мармеладом, мясом, ветчиной или рыбным суфле. Для приготовления этого теста требуется много яиц. Выпекание изделий из заварного теста требует большой тщательности и высокой температуры нагрева духового шкафа. Первые 10 минут выпекания духовой шкаф открывать нельзя, иначе тесто опадет. Допекать нужно при более низкой температуре. Испеченное тесто доходит до нужного состояния при открытой дверце в выключенном духовом шкафу.

Основной рецепт слоеного теста

Ингредиенты: 350 г муки, 250 г сливочного масла или другого жира, соль по вкусу, 2—3 желтка, 1 ст. л. уксуса, разрыхлитель теста на кончике ножа.

Треть муки смешать с маслом. Полученное тесто сформовать в виде бруска и положить в холодное место, чтобы оно застыло. В остальную муку добавить щепотку соли, желтки и столько воды с уксусом, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатать его в квадратный пласт бóльшего размера, чем тесто с маслом. Положить застывшее тесто с маслом на середину раскатанного, завернуть в него и защипать края. После этого осторожно вновь раскатать тесто в пласт толщиной около 1 см, сложить втрое таким образом, чтобы края оставались свободными снаружи. Вновь осторожно раска-

тать скалкой и сложить пополам. Перенести тесто на посыпанную мукой доску, вначале накрыть сухой салфеткой, поверх нее — мокрой и поставить на 20 минут в холодильник. После этого раскатать, выравнивая при этом края длинным ножом, сложить вдвое и опять поставить на 20 минут в холодное место. Эту процедуру повторить еще два раза.

Быстрое слоеное тесто

Ингредиенты: *350 г муки, 250 г сливочного масла или другого жира, соль по вкусу, разрыхлитель теста на кончике ножа, 1 ст. л. уксуса, 2—3 желтка.*

Отделив треть муки, нарезать в нее масло или другой жир, быстро вымесить гладкое тесто, разделить его на три части и положить в холодильник застывать. Тем временем приготовить второе тесто из оставшейся муки, добавив в нее желтки, соль, разрыхлитель, уксус и столько холодной воды, чтобы получилось довольно мягкое тесто. Тщательно вымесить его и раскатать в тонкий пласт (около 1 см толщиной) прямоугольной формы, при раскатывании выравнивая длинным ножом. Одну часть теста с маслом быстро раскатать на посыпанной мукой доске до такого размера, чтобы оно покрывало тесто из остальной муки. Одной третью этого двойного теста накрыть вторую часть теста с маслом и все вместе сложить пополам. Еще раз осторожно раскатать, выравнивая края, до такой же толщины, как при первом раскатывании, и затем повторить все то же самое с последней частью теста с маслом. После чего положить на 30 минут в холодное место.

Пирожные «Наполеон»

Ингредиенты: *слоеное тесто по основному рецепту или по рецепту быстрого приготовления.*

Для крема I: *750 мл молока, 150 г сахара, ваниль, 60 г порошкового ванильного пудинга, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. рома.*

Для крема II: *750 мл молока, 150 г сахара, ваниль, 3—4 яйца, 80 г муки.*

Подготовленное слоеное тесто разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной около 1 см, перенести на смоченный холодной водой противень и испечь в жарком духовом шкафу. Перед выпеканием тесто наколоть вилкой. Выпеченные коржи переложить на чистую доску. Один остывший корж смазать густым ванильным кремом, накрыть вторым коржом и очень острым ножом с тонким лезвием разрезать на квадраты. Через ситечко посыпать ванильным сахаром. Второй корж можно нарезать квадратами заранее и с помощью длинного ножа переложить их по одному вторым рядом на корж с кремом, который затем тоже разрезать по линиям разреза верхнего коржа.

Для приготовления крема I порошковый пудинг и желток тщательно развести несколькими ложками молока и влить в кипящее молоко, куда добавить сахар и ваниль. Варить до загустения. Затем добавить сливочное масло и взбитые с 1 ст. л. сахара белки. В готовый крем вмешать ром.

Для приготовления крема II 100 мл молока смешать с мукой, половиной сахара и желтками, размешать. В остальное молоко положить ваниль, закипятить. В кипящее молоко с ванилью вылить приготовленную яично-мучную массу и, непрерывно помешивая, сварить густой крем, ввести в него взбитые с оставшимся сахаром белки, размешать. Также в крем можно положить 20—30 г сливочного масла.

Французские пирожные «Наполеон»

Готовить так же, как пирожные «Наполеон», но поверх крема, выложенного на первый корж, положить слой сливок, взбитых с небольшим количеством сахара. На них положить выпеченный второй корж, очень острым ножом разрезать на пирожные и посыпать их ванильным сахаром.

Яблочные пироги из слоеного теста

Слоеное тесто, приготовленное по одному из вышеприведенных рецептов, разделить на три части. Раскатать каждую часть в пласт размером 15×18 см и толщиной 5 мм. Поперек длины пласта положить приготовленные яблоки. Края теста в длину поднять и соединить над яблоками. Не защипы-

вать, а смазать сверху «стык» белком и положить на него узкую полоску теста, вырезанную тесторезкой. Боковые края тщательно защипать, чтобы не вытекал сок из яблок, и в сильно разогретом духовом шкафу выпекать до румяной корочки. Готовый пирог густо посыпать ванильным сахаром. Точно так же сформовать и испечь пироги из оставшихся частей теста.
Для приготовления начинки яблоки натереть и смешать с сахаром, корицей и взбитыми в густую пену белками, также можно положить немного дробленых грецких орехов или миндаля и вымытый изюм.

Яблоки в слойке

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по одному из вышеприведенных рецептов, 16 некрупных яблок, густое абрикосовое повидло, 1 горсть дробленых грецких орехов, 1 желток для смазывания, 1 щепотка сахара, ванильный сахар.*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Тесто раскатать слоем толщиной 3—4 мм, тесторезкой разрезать его на 16 квадратов со стороной 13 см. На каждый квадрат положить по яблоку, вынутую сердцевину заполнить густым повидлом, смешанным с дроблеными орехами. Смазать белком края теста, плотно соединить их, смазать белком место соединения наверху и прикрепить туда маленькое украшение любой формы из тонкого теста, вырезанное тесторезкой. Яблоки в слойке выложить на противень, смазать желтком, смешанным с небольшим количеством воды и щепоткой сахара. Выпекать сначала в сильно разогретом духовом шкафу, а когда тесто слегка подрумянится, допекать, снизив температуру. Готовые теплые слойки посыпать ванильным сахаром.

Пирожные с белковым кремом

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по основному или быстрому рецепту.*

Для белкового крема: *8 белков, 400 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.*

Слоеное тесто разделить на две части. Обе части раскатать в пласт толщиной около 4 мм, с помощью скалки перенести первый пласт теста на противень, наколоть вилкой и выпекать в сильно разогретом духовом шкафу. Испеченный корж переложить на доску. Так же выпечь второй корж. Остывший первый корж намазать белковым кремом, накрыть вторым коржом, острой тесторезкой разрезать на квадраты и посыпать ванильным сахаром. Верхний корж можно нарезать квадратами заранее и с помощью длинного ножа выложить по одному на нижний, намазанный кремом корж, после чего острым ножом разрезать и нижний пласт. (Перед каждым разрезом нож следует протирать влажной бумажной салфеткой.)
Для приготовления белкового крема взбить белки в густую пену, постепенно добавляя в процессе взбивания просеянную сахарную пудру и ванильный сахар. Посуду с готовыми взбитыми белками поставить на водяную баню и продолжать взбивать, пока белки не нагреются и не станут очень плотными и вязкими.

Булочки из слоеного теста

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по одному из вышеприведенных рецептов, 1 яйцо, ванильный сахар.*

Для ореховой начинки: *3 белка, 180 г сахарной пудры, 200 г грецких орехов, ваниль, лимонная цедра.*

Для маковой начинки: *300 г мака, 150 г сахара, ваниль, лимонная и апельсиновая цедра.*

Слоеное тесто раскатать слоем толщиной около 3—4 мм, тесторезкой разрезать на квадраты, положить на них ореховую или маковую начинку, сформовать булочки, выложить на противень, смазать яйцом и испечь в сильно разогретом духовом шкафу. Готовые булочки посыпать ванильным сахаром.
Для приготовления ореховой начинки белки взбить в густую пену, смешать с просеянной сахарной пудрой, молотыми орехами, ванилью и лимонной цедрой.
Для приготовления маковой начинки мак растолочь или пропустить через мясорубку, добавить сахар, тертую лимонную и апельсиновую цедру, ваниль, немного воды и прокипятить.

«Обручи» с миндалем

***Ингредиенты:** слоеное тесто, приготовленное по одному из приведенных выше рецептов, 1 яйцо, 100 г сахара, 100 г миндаля или грецких орехов, жир для смазывания формы, ванильный сахар.*

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм, нарезать его полосами длиной, соответствующей окружности формы для хлебцев с круглым дном, а затем разрезать на полоски шириной около 2 см. Форму с внешней стороны слегка смазать растительным жиром. Полоски теста смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром, смешанным с очищенным дробленым миндалем или грецкими орехами. Выложить полоски на подготовленную форму вплотную друг к другу и выпекать в сильно разогретом духовом шкафу. Готовые «обручи» осторожно снять с формы и еще теплыми посыпать ванильным сахаром.

Трубочки из слоеного теста

***Ингредиенты:** слоеное тесто, приготовленное по одному из вышеприведенных рецептов, 1 яйцо, ванильный сахар.*

***Для белкового крема:** 5 белков, 250 г сахарной пудры, ванильный сахар*

Слоеное тесто раскатать слоем толщиной около 3—4 мм, нарезать полосами шириной 2 см и длиной 20 см и спиралеобразно намотать их на металлические трубки. Верхнюю сторону смазать размешанным яйцом и испечь до румяного цвета. Готовые трубочки посыпать сахаром, дать остыть и наполнить слегка подслащенными взбитыми сливками или белковым кремом.

Для приготовления белкового крема взбить белки в густую пену, постепенно добавляя в процессе взбивания просеянную сахарную пудру и ванильный сахар. Продолжать взбивать на водяной бане до тех пор, пока белки хорошо не нагреются и не приобретут плотную и вязкую консистенцию.

Рулет с ореховой начинкой (тирольский)

***Ингредиенты:** слоеное тесто, 1 яйцо.*

***Для ореховой начинки:** 150 г грецких орехов, 140 г сахарной пудры, 4 яйца, ванильный сахар, лимонная цедра.*

Тесто раскатать слоем толщиной 5 мм в полосу шириной 15 см, намазать начинкой, свернуть рулетом, края смазать белком и соединить. Смазать яйцом и испечь в сильно разогретом духовом шкафу. Готовый горячий рулет посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки сахарную пудру тщательно смешать с желтками и ванильным сахаром. Добавить молотые грецкие орехи или очищенный миндаль, тертую лимонную цедру и взбитые в густую пену белки.

До начинки тесто можно намазать тонким слоем смородинового или абрикосового повидла.

Рулет с черешней

***Ингредиенты:** слоеное тесто, 1 яйцо или белок.*

***Для начинки:** 1 кг консервированной или свежей черешни, 3 белка, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. панировочных сухарей, 50—100 г грецких орехов, ванильный сахар.*

Тесто разделить на две части, раскатать в полосу толщиной около 5 мм и шириной 18 см. Посередине (по всей длине) выложить черешневую начинку и накрыть ее тестом с одной стороны. Тесто с черешней свернуть рулетом. Свободный край теста с другой стороны смазать белком или яйцом и завернуть на рулет. Приготовленный рулет перенести на противень и испечь в жарком духовом шкафу. Посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки черешню из компота или вымытую свежую отцедить, вынуть косточки и, вновь откинув на сито, дать стечь жидкости. Белки взбить в густую пену, постепенно добавляя

просеянную сахарную пудру, затем деревянной ложкой осторожно вмешать сухари, молотые грецкие орехи или миндаль, ванильный сахар и подготовленную черешню.

Валики с каштановой начинкой

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по одному из приведенных рецептов, 1 яйцо.*

Для начинки: *300 г отваренных каштанов, 40 г сливочного масла, ваниль, 150 г сахарной пудры, 1 ст. л. рома.*

Тесто раскатать слоем толщиной около 3—4 мм и разрезать тесторезкой на квадраты. На один край каждого квадрата положить начинку, противоположный край смазать белком, свернуть валиком, сверху смазать размешанным яйцом и испечь до румяного цвета. Готовые валики посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки каштаны очистить, протереть и смешать с маслом, растертым с сахарной пудрой и ванилью. Перед тем как начинять валики, добавить в начинку ром и тщательно перемешать.

Дрожжевое слоеное тесто

Для теста с маслом: *240 г сливочного масла или жира, 120 г муки, 1 щепотка соли.*

Для дрожжевого теста: *300 г муки, 30 г сахара, 1/3 ч. л. соли, лимонная цедра, ваниль, 25 г дрожжей, 2 желтка, 150 мл молока.*

Для приготовления теста с маслом на доску насыпать муку, нарезать в нее масло или жир, добавить соль, быстро замесить, сформовать в виде бруска и положить в холодное место.

Для приготовления дрожжевого теста в миску всыпать муку, добавить забродившие дрожжи, тертую лимонную цедру, ваниль, соль, желтки, сахар и столько теплого молока, чтобы получилось мягкое тесто. Тесто тщательно вымесить и поставить в теплое место для подъема. Подошедшее тесто раскатать на посыпанной мукой доске. Тесто с маслом раскатать величиной в половину пласта дрожжевого теста и положить на дрожжевое тесто. Края дрожжевого теста тщательно защипать. Это двойное тесто раскатать и сложить втрое по ширине, не сильно раскатать скалкой, сложить вдвое и, прикрыв, оставить на доске для подъема примерно на 1 час. Затем вновь раскатать, сложить, как в первый раз, и поставить для подъема еще на 30 минут. После этого раскатать в пласт нужной величины.

Экономное дрожжевое слоеное тесто

Для теста с маслом: *250 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 1 щепотка соли.*

Для дрожжевого теста: *250 г муки, 40 г сахара, 2 желтка, 1/4 ч. л. соли, лимонная цедра, ваниль, 25 г дрожжей, около 150 мл молока.*

Готовить тесто так же, как в предыдущем рецепте.

Сумочки с творогом (или брынзой) из дрожжевого слоеного теста

Ингредиенты: *дрожжевое слоеное тесто, 1 желток, 1/2 ч. л. воды, 1/2 ч. л. сахара.*

Для творожной начинки: *500 г творога, соль по вкусу, лимонная цедра, ванильный сахар, 100 г сахара, 2—3 яйца, 1 ст. л. муки, густая сметана, 50—100 г изюма.*

Для начинки с брынзой: *350 г брынзы, 180 г вареного картофеля, 2 яйца, соль по вкусу, зеленый лук или укроп, 3—4 ст. л. сметаны, 1 1/2 ст. л. муки.*

Дрожжевое слоеное тесто приготовить по одному из вышеприведенных рецептов. Тесто раскатать слоем толщиной около 5 мм, нарезать тесторезкой квадраты со стороной 7—8 см, положить в середину творожную начинку, слегка потянуть за углы и тщательно защипать. Края квадратов смазать белком и сверху белком прикрепить кружочек или квадратик из теста. Дать изделию хорошо под-

няться, смазать желтком, смешанным с водой и сахаром. Выпекать сумочки вначале в сильно разогретом духовом шкафу, затем снизить температуру и допекать при умеренной. Готовые изделия посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления творожной начинки творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар, желтки, лимонную цедру, ванильный сахар, изюм и столько сметаны и муки, чтобы начинку можно было легко размешать. Вместо сметаны можно добавить кусочек мягкого сливочного масла и немного молока. В конце приготовления начинки осторожно вмешать в нее взбитые в густую пену белки.

Сумочки с брынзой готовить следующим образом: тесто раскатать слоем толщиной около 5 мм, вырезать кружки около 6 см диаметром, положить их на смазанный жиром противень и дать подняться. Затем выдавить посередине каждого кружка углубление таким образом, чтобы вокруг него оставалось немного теста. Это кольцо теста смазать желтком, слегка разведенным водой, а середину заполнить начинкой. Для этого брынзу смешать с протертым картофелем, отваренным в кожуре и очищенным, добавить яйца, соль, зеленый лук или укроп, сметану и муку, хорошо растереть. Выпекать сумочки вначале в сильно разогретом духовом шкафу, затем снизить температуру и допекать при умеренной.

Сладкие палочки из слоеного теста

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по одному из приведенных рецептов, 1 яйцо, орехи и сахар.*

Тесто раскатать слоем толщиной около 5 мм, смазать размешанным яйцом или только белками (желтки использовать для приготовления теста), посыпать дроблеными орехами и сахаром, разрезать на полоски длиной 8—10 см и шириной 2 см. Испечь в жарком духовом шкафу до румяного цвета.

Конвертики с повидлом

Ингредиенты: *слоеное тесто, приготовленное по одному из приведенных рецептов, 200 г густого повидла, 1 яйцо, ванильный сахар.*

Тесто раскатать слоем толщиной около 5 мм и нарезать квадратиками со стороной 6 см. На каждый квадратик положить немного повидла, края одного угла смазать белком и сложить квадратик треугольником, сдавив по краям. Сверху смазать яйцом, посыпать дроблеными орехами, испечь в жарком духовом шкафу и посыпать ванильным сахаром.

«Осиные гнезда» из слоеного теста

Ингредиенты: *дрожжевое слоеное тесто, 1 белок, ванильный сахар.*

Для начинки: *100 г сахарной пудры, 150 г грецких орехов, корица, 100 г изюма, молоко.*

Тесто разделить на две части. Из каждой раскатать одинаковые прямоугольные пласты толщиной около 5 мм и шириной 20 см. Смазать тесто молоком, посыпать молотыми орехами, смешанными с просеянной сахарной пудрой, корицей и изюмом, сбрызнуть теплым молоком и плотно свернуть рулетом. Свободный край теста смазать белком и прижать. Острым ножом нарезать рулет ломтиками шириной 2 см, стороной разреза положить на смазанный жиром противень, дать подойти и испечь. Готовые изделия посыпать ванильным сахаром.

Заварное тесто

Ингредиенты: *250 мл воды, 90 г жира или сливочного масла, 170 г муки, 1 щепотка соли, 3 яйца.*

Воду с жиром и щепоткой соли довести до кипения, всыпать всю муку, быстро размешать, чтобы не было комочков. Проварить муку на среднем огне, непрерывно помешивая, пока образовавшаяся гладкая масса не перестанет приставать ко дну кастрюли. Снять с огня и продолжать мешать. Когда тесто немного остынет, вбить по одному яйца, тщательно размешивая. Затем еще некоторое время вымешивать тесто деревянной ложкой до гладкого состояния.

При выпекании изделий из заварного теста первые 10 минут в духовом шкафу должна быть высокая температура. Дверцу открывать нельзя, чтобы под воздействием холодного воздуха тесто не опало. Когда изделие заметно увеличится в объеме и образуется корочка, убавить огонь и допекать при более низкой температуре. Готовую выпечку оставить в выключенном духовом шкафу с открытой дверцей, чтобы она слегка подсушилась.

Шарики из заварного теста

Ингредиенты: *заварное тесто (см. предыдущий рецепт), ром.*

Для ванильного крема: *350 мл молока, 50 г муки, ½ пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 100 г сахарной пудры.*

Для ромовой глазури: *100 г сахарной пудры, 1 ст. л. молока, ром.*

Из заварного теста смоченной в воде рукой сформовать шарики величиной с крупный грецкий орех и выложить их на тщательно смазанный жиром и посыпанный мукой противень на расстоянии 2—3 см друг от друга. Испечь по рецепту заварного теста. Остывшие выпеченные шарики разрезать, наполнить густым ванильным кремом или сливками, взбитыми с небольшим количеством сахара. Положить шарики вплотную друг к другу и полить сверху ромовой глазурью.

Для приготовления крема в небольшом количестве молока растереть муку и желтки и, непрерывно помешивая, влить яично-мучную массу в кипящее молоко, размешанное с половиной сахарной пудры и ванильного сахара. Крем взбить до загустения, проварить, снять с огня и частями добавить в него белки, взбитые с оставшейся сахарной пудрой и ванильным сахаром. (Холодный крем вместо взбитых белков можно смешать со 125 г взбитой сметаны.)

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять и всыпать в подогретую небольшую миску. В сахарную пудру, непрерывно помешивая, влить кипящее молоко и размешать до загустения. После этого добавить столько рома или кофе, чтобы глазурь стала полужидкой.

Желтковые венчики

Ингредиенты: *375 мл молока, 100 г жира или сливочного масла, 1 щепотка соли, 220 г муки, 4 яйца.*

Для крема: *500 мл молока, 80 г муки, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар или ваниль.*

Приготовить заварное тесто по вышеприведенному рецепту. Положить его в полотняный кондитерский мешок с фигурной трубочкой с широким отверстием. На смазанном жиром и посыпанном мукой противне формочкой наметить кружки диаметром около 5 см и с помощью кондитерского мешка высадить на них тесто в виде венчиков. Выпеченные и остывшие венчики разрезать, наполнить густым ванильным кремом, сверху полить ромовой глазурью (см. рецепт «Шарики из заварного теста»). Поверх застывшей глазури можно украсить венчиками из взбитых сливок, смешанных с просеянной сахарной пудрой.

Бананы

Готовить так же, как желтковые венчики, только в форме бананов. Начинить кофейным кремом, который готовится так же, как ванильный, только вместо молока добавить в крем поровну крепкого кофе и молока. Полить глазурью, в которую вместо рома добавить черный кофе.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА ВО ФРИТЮРЕ

Пампушки из дрожжевого теста I

Ингредиенты: *750 г муки, ½ ч. л. соли, 25 г дрожжей, 400—450 мл молока, 5 желтков, ванильный сахар, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. рома, 30 г сахара, жир для жаренья.*

Муку для пампушек просеять, подержать в теплом помещении, чтобы она подсохла, и перед употреблением слегка подогреть. Дрожжи размешать с половиной сахара, добавить немного теплого молока и столько муки, чтобы закваска получилась полужидкой. Посуду с дрожжами накрыть и по-

ставить в теплое место для брожения. Теплую муку всыпать в миску, добавить забродившие дрожжи, размешанные в половине молока желтки, ванильный сахар, соль, ром, оставшийся сахар и растопленное, слегка остывшее масло. Тесто тщательно вымесить деревянной ложкой, добавить в него столько молока, чтобы оно было мягким, но не жидким. (Тесто нельзя разводить горячим молоком, так как дрожжи могут прекратить свою жизнедеятельность.) Тщательно вымешенное тесто накрыть и поставить для подъема. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, разделить на две части, половину теста примять рукой до толщины 1,5 см и вырезать кружки, выложить их на противень, посыпанный мукой, на некотором расстоянии друг от друга, прикрыть салфеткой и дать подняться. Положить на них абрикосовое варенье и накрыть вырезанными из второй половины теста кружками. Тщательно сдавить края по всей окружности (верхнее тесто целиком должно быть внутри линии разреза) и поставить подходить. В разогретый жир (растительное масло или свиное сало) опустить пампушки верхней стороной вниз, накрыть посуду крышкой, через 2 минуты посмотреть и, если снизу они подрумянились, перевернуть и дожарить в открытой посуде. Жареные пампушки выложить на пергаментную бумагу, чтобы удалить лишний жир, и горячими посыпать с двух сторон ванильным сахаром.

Чтобы во время жаренья жир был менее жгучим, перед приготовлением в холодный жир добавить ложку рома или ломтик очищенной моркови. Очень важна температура разогретого жира. Если он будет недостаточно разогрет, пампушки пропитаются жиром, станут тяжелыми и некрасивыми. Если жир перегреется, пампушки быстро зажарятся до темно-коричневого цвета, а внутри останутся сырыми. Поэтому, чтобы определить правильную температуру жира, нужно опустить в него небольшой кусочек теста: если он сразу начнет румяниться, можно начинать жаренье. Рациональнее жарить в небольшой посуде, так как в ней расходуется меньше жира; его должно быть столько, чтобы пампушки плавали в нем, не касаясь друг друга.

Пампушки из дрожжевого теста II

Ингредиенты: *3 желтка, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, соль по вкусу, ванильный сахар, лимонный сок, 2 ст. л. рома, 25 г дрожжей, 300 мл молока, 500 г муки, жир для жаренья.*

Масло растопить (не жарить!), снять пену и слегка остудить. В кастрюлю положить желтки, сахар, масло, хорошо размешать, поставить яично-масляную массу на водяную баню и хорошо разогреть при непрерывном помешивании, пока она не начнет испаряться. Отставить в сторону, слегка остудить, влить в муку, добавить забродившие дрожжи, ром, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, соль и столько теплого молока, чтобы получилось довольно мягкое тесто. Большой деревянной ложкой тщательно вымесить его и поставить в теплое место для подъема. Далее готовить так же, как в предыдущем рецепте.

Пампушки с пивом

Ингредиенты: *500 г муки, 40 г сахара, 3 желтка, соль, ванильный сахар, 2 ст. л. рома, 40 г сливочного масла, 150 мл светлого пива, 200 мл молока, 25 г дрожжей, жир для жаренья.*

Готовить так же, как пампушки из дрожжевого теста. Жареные пампушки выложить на пергаментную бумагу и горячими посыпать ванильным сахаром. Подавать теплыми.

Пышки из заварного теста

Ингредиенты: *250 мл воды, 90 г жира, 170 г муки, 3—4 яйца, 1 щепотка соли, 250 г жира для жаренья, 150 г повидла, 50 г сахара с ванилью.*

Положить в воду жир и щепотку соли, довести до кипения, в кипящую воду всыпать муку и, непрерывно помешивая, замесить гладкое густое тесто. Когда тесто перестанет прилипать ко дну посуды и к деревянной ложке, снять с огня. В почти остывшее тесто вбить по одному яйца, хорошо вымешать, гладкое тесто переложить в кондитерский мешок и через фигурную трубочку выпустить на промасленную бумагу маленькие пышечки диаметром 2—2,5 см. Опустить их в горячий жир вверх бумагой, через некоторое время удалить ее и жарить пышки до румяной корочки. Выложить их на пергаментную бумагу, чтобы стек лишний жир, а когда они немного остынут, густо посыпать

ванильным сахаром. С помощью кондитерского шприца начинить пышки абрикосовым или каким-либо другим повидлом.

«Чертовы пилюли»

Ингредиенты: 400 г муки, 20 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу, 300 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 желтка, жир для жаренья, 100 г шоколада, 50 г сахарной пудры.

Готовить так же, как пампушки из дрожжевого теста. Слегка остывшие пампушки запанировать в тертом шоколаде, смешанном с просеянной сахарной пудрой. Можно подать с ванильным сахаром.

Пампушки с фруктовым муссом

Ингредиенты: 500 г муки, 30 г сливочного масла, 30 г сахара, 2 желтка, ½ ч. л. соли, ванильный сахар, лимонная цедра, 25 г дрожжей, 400 мл молока, 1—2 ст. л. рома, жир для жаренья.

Для мусса: 2 белка, 200 г сахара, 150 г мороженого клубничного, малинового или абрикосового пюре, 1 ч. л. лимонного сока.

Готовить так же, как пампушки из дрожжевого теста. Жареные пампушки, вынув из горячего жира, выложить на пергаментную бумагу, чтобы удалить лишний жир. Посыпать ванильным сахаром, в углубление положить фруктовый мусс.

Для приготовления мусса свежие белки взбить до загустения с фруктовым пюре, лимонным соком и сахаром.

Творожные пышки

Ингредиенты: 300 г муки, 250 г творога, соль по вкусу, ваниль, лимонная цедра, 1 желток, 10 г дрожжей, 30 г сахара, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. рома, 100 мл молока, жир для жаренья.

В муку положить протертый творог, соль, сахар, тертую лимонную цедру, ваниль, забродившие дрожжи, а также растопленное масло, ром, желтки и, если нужно, теплое молоко. Тщательно вымесить тесто и поставить в теплое место для подъема. (Оно должно получиться довольно густым.) Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, вырезать пышки, дать им хорошо подняться и жарить до появления румяной корочки. Готовые пышки посыпать ванильным сахаром и подать с повидлом или джемом. Вместо пышек можно скатать валики и жарить их тем же способом.

Творожные пышки из пресного теста

Ингредиенты: 300 г муки, 250 г творога, соль по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 ч. л. соды, 2 яйца, 1 желток, 2 ст. л. рома, 2—3 ст. л. молока, ½ пакетика ванильного сахара, цедра ½ лимона, жир для жаренья.

Муку смешать с питьевой содой и щепоткой соли, добавить протертый или пропущенный через мясорубку творог, ванильный сахар и сахарную пудру, тертую лимонную цедру, растопленное масло, яйца, ром, теплое молоко и вымесить тесто. Накрыть его на доске салфеткой и дать постоять 30 минут. Затем раскатать слоем толщиной 0,5 см, вырезать небольшие пышки (диаметром около 4 см) и сразу обжарить их с двух сторон в горячем растительном масле или другом жире до румяной корочки. (В процессе жаренья они должны увеличиться в объеме.) Готовые пышки посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром, и подать с абрикосовым повидлом или джемом.

Сдобный хворост

Ингредиенты: 150 г муки, 6 желтков, 2 ст. л. рома, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. сахара, 1 щепотка соли, жир для жаренья, 200 г сахарной пудры с ванильным сахаром.

В муку просеять сахар, добавить желтки, ром, соль и молоко и вымесить гладкое тесто (оно должно быть не слишком мягким, но и не крутым). Если тесто мягкое, добавить муку, если крутое — немного молока и еще раз тщательно вымесить. После этого раскатать как можно тоньше, тесторезкой

разрезать на треугольники, внутри каждого сделать по два диагональных надреза, в которые продеть углы треугольника с двух сторон, сразу опустить хворост в горячий жир и жарить до золотистого цвета. Затем выложить на пергаментную бумагу, чтобы стек лишний жир, и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Хворост

Ингредиенты: *380 г муки, 1 щепотка соли, 2 желтка, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливок или сметаны, 1/4 ч. л. разрыхлителя теста, 1 ст. л. рома или белого сухого вина, жир для жаренья, 250 г сахарной пудры с ванильным сахаром.*

В муку нарезать масло, добавить соль, желтки, сахар, разрыхлитель, ром или вино и столько сливок или сметаны, чтобы получилось мягкое тесто. Тесто тщательно вымесить, накрыть крышкой и дать постоять 30 минут. Затем на посыпанной мукой доске раскатать тонким слоем (около 1,5—2 мм). Нарезать тесто прямоугольниками, у каждого посредине сделать по два надреза, не разрезая края. Приготовить горячий жир в таком количестве, чтобы тесто в нем плавало. Перед тем как опускать хворост в горячий жир, переплести его. Жарить до золотистого цвета, выложить на пергаментную бумагу, чтобы стек лишний жир. Готовый хворост посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Подавать с абрикосовым джемом.

Валики из заварного дрожжевого теста

Ингредиенты: *250 мл молока, соль по вкусу, 50 г сливочного масла, 250 г муки, 2 желтка, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, жир для жаренья, 100 г ванильного сахара.*

В кипящее молоко с маслом и солью всыпать муку. Размешивать на плите до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам посуды. Потом снять с огня, немного остудить, вмешать желтки, яйцо и дрожжи, смешанные с ложечкой сахара. Тесто тщательно вымесить, выложить на посыпанную мукой доску, скатать валик, нарезать его кусочками равной величины, скатать из них валики меньшей величины и жарить в горячем жире до румяной корочки. Готовые валики выложить на пергаментную бумагу, чтобы удалить лишний жир, и запанировать в ванильном сахаре.

Горка с медом

Ингредиенты: *500 г муки, 100 г сливочного масла или растительного жира, 70 г сахара, 5 яиц, соль по вкусу, 50—70 г меда, жир для жаренья.*

На доску просеять муку, нарезать в нее масло, добавить сахар, соль, яйца и вымесить гладкое тесто. (Если оно получится густым, добавить немного воды.) Нарезать тесто кусками, скатать в тонкие валики (наподобие макарон), разрезать их на палочки длиной 1,5—2 см и жарить до бледно-желтого цвета. Готовые палочки выложить шумовкой на пергаментную бумагу, чтобы она впитала лишний жир, и переложить в глубокую миску. Полить их жидким медом, осторожно перемешать, сложить горкой и поставить в холодное место для застывания. Перед подачей на стол выложить ложкой на блюдца.

«Гусеницы» из заварного теста

Ингредиенты: *250 мл воды, 250 мл молока, соль по вкусу, 380 г муки, 6 яиц, 500 г жира для жаренья, 120 г сахара с корицей для панировки.*

Молоко, разведенное с водой и солью, довести до кипения. Всыпать муку и варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать ни к деревянной ложке, ни к стенкам кастрюли. (Тесто должно стать очень густым.) Снять с огня и в слегка остывшее тесто ввести по одному желтки, тщательно вымесить и добавить хорошо взбитые белки. Наполнить тестом кондитерский мешок с толстой фигурной трубкой и выдавить в горячий жир кусочки теста длиной около 8 см. (Каждую порцию теста отрезать ножом.) Поджаренные изделия вынуть, положить на пергаментную бумагу, чтобы убрать лишний жир, и запанировать в сахаре с корицей. Можно сначала выпустить тесто из кондитерского мешка на промасленную бумагу и опустить «гусеницы» в жир бумагой вверх (а затем во время жаренья бумагу удалить).

Венчики из заварного картофельного теста

Ингредиенты: 250 мл молока, соль по вкусу, 200 г муки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, [illegible] г картофеля, жир для жаренья.

В кипящее молоко с маслом и солью всыпать муку и, непрерывно помешивая, сварить гладкое тесто. Выложить его на посыпанную мукой доску и дать слегка остыть. Затем добавить отваренный, очищенный и протертый картофель и яйца и вымесить тесто. Раскатать его слоем толщиной 1 см, вырезать венчики и жарить в жире до образования румяной корочки.

ПИРОЖНЫЕ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО (НЕДРОЖЖЕВОГО) ТЕСТА

Приготовление бисквитного теста

Бисквитное тесто готовится разными способами. Наиболее распространенный способ — тщательно растереть желтки с сахаром и к растертой массе добавлять по очереди то взбитые в густую пену белки, то муку, смешанную с разрыхлителем. Белки взбивать с 1/3 сахара, который предназначен для теста.

Противень или форму для бисквита тщательно смазать мягким салом или растительным жиром и посыпать мукой. Выпекать в не очень жарком духовом шкафу до тех пор, пока тесто при касании не будет упругим, а касание не оставит на тесте следов. Также готовность теста можно проверить, проткнув его спичкой: если она останется сухой, без прилипшего теста, значит, бисквит готов.

Бисквитное тесто I

***Ингредиенты:** 5 яиц, 150 г сахарной пудры, ванильный сахар, 150 г муки, 1/2 пакетика разрыхлителя теста.*

2/3 сахарной пудры тщательно растереть с желтками и ванильным сахаром. Белки взбить с оставшейся просеянной сахарной пудрой в густую пену и вместе с мукой, смешанной с разрыхлителем, осторожно подмешать в яичную массу. Выложить тесто тонким слоем на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать в разогретом духовом шкафу при средней температуре. Готовый бисквит разрезать на три равные части. Если бисквит печется в цилиндрической форме, дать ему полностью остыть и острым ножом разрезать поперек на два или три слоя.

Бисквитное тесто II

***Ингредиенты:** 4 яйца, 8 ст. л. кипящей воды, 200 г сахара, 200 г муки, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, ванильный сахар.*

Воду довести до кипения. В миску положить желтки, около 2/3 сахара и ванильный сахар. При постоянном помешивании (металлическим венчиком) подливать небольшими порциями кипяток и непрерывно взбивать 20—35 минут, после чего вмешивать в яичную массу по очереди то взбитые вместе с сахаром белки, то муку, смешанную с разрыхлителем и солью. (При таком приготовлении тесто получается довольно экономичным и очень вкусным.)

Вместо кипящей воды в тесто можно добавить кипящий черный кофе, кипящее вино, сок свежих фруктов или сваренное на воде какао. При этом каждый раз получается совершенно другое тесто, к которому следует подбирать соответствующую начинку и глазурь.

Бисквитное тесто III (быстрое)

***Ингредиенты:** 6 яиц, 140 г сахарной пудры, ванильный сахар, 140 г муки, 1/4 ч. л. разрыхлителя теста.*

Белки взбить с просеянной сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем деревянной ложкой осторожно подмешать один за другим желтки и муку, смешанную с разрыхлителем. Из этого теста пекут пирожные, торты или различные хлебцы.

Бисквитное тесто IV (ложечное)

Ингредиенты: 5 яиц, 5 ст. л. сахарной пудры, 5 ст. л. муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста, ванильный сахар.

Желтки тщательно растереть с ⅔ сахара и ванильным сахаром. Добавить взбитые с оставшимся сахаром белки и муку, смешанную с разрыхлителем. (Взбитые белки и муку добавлять частями и слегка перемешивать.) Выпекать на хорошо смазанном жиром и посыпанном мукой противне или в форме.

Детские бисквиты

Ингредиенты: 10 яиц, 200 г сахара, 250 г муки.

Желтки растереть с ⅓ сахара (сахар должен полностью раствориться). В белки положить 2 ст. л. сахара и хорошо взбить, постепенно добавляя остальной сахар. Осторожно вмешать в желтковую массу по очереди взбитые белки и муку. После этого с помощью кондитерского мешка из плотной ткани высадить на выстеленный промасленной бумагой противень бисквиты и в разогретом духовом шкафу при средней температуре выпекать до румяного цвета. (Бумагу под бисквиты не нужно смазывать жиром.) Готовые бисквиты вместе с бумагой переложить на мокрую, хорошо отжатую салфетку и через некоторое время с помощью ножа снять их с бумаги.

Бисквитные пирожные с ореховым кремом

Ингредиенты: 4 яйца, 200 г сахара, 8 ст. л. воды, 200 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста.

Для крема: 150 мл молока, 1 ст. л. муки, ванильный сахар, 120 г сливочного масла, 80—100 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов.

В миску положить желтки, добавить половину сахара и хорошо взбить металлическим венчиком или большой деревянной ложкой. Затем добавлять малыми порциями, непрерывно помешивая, кипящую воду. Когда яичная масса будет достаточно вымешана и слегка загустеет, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и осторожно вмешать взбитые с оставшимся сахаром белки. Выложить тесто на смазанный жиром и посыпанный мукой противень слоем около 1 см и испечь в жарком духовом шкафу. Готовый бисквит переложить на доску; когда остынет, разрезать пополам и сложить пласты один на другой, смазав слои кремом. На верхний корж тоже нанести крем и поставить в холодное место застывать. Нарезать бисквит в виде прямоугольных пирожных.

Приготовить бисквит можно и без воды по одному из вышеприведенных рецептов (бисквитное тесто I, III, IV).

Для приготовления крема в молоке развести муку, ванильный сахар и при непрерывном помешивании сварить густой крем. Остудить, добавить к растертому маслу с сахарной пудрой, затем вмешать молотые орехи. Можно положить 1 ст. л. рома.

Кофейные пирожные на воде

Ингредиенты: 4 желтка, 8 ст. л. кипящего черного кофе, ванильный сахар, 200 г сахара, 200 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста.

Для крема: 250 мл молока, 2—3 ч. л. кофе (в зернах или растворимого), 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. муки или кукурузного крахмала, 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Приготовить бисквитное тесто на воде, только вместо кипящей воды использовать кипящий черный кофе. Испечь его в цилиндрической форме, разрезать по горизонтали на два пласта. Каждый слой смазать кремом, сверху залить кофейной глазурью или кремом и посыпать толченым грильяжем или молотыми орехами.

Для приготовления крема молотый кофе залить кипящим молоком, дать настояться, процедить и слегка остудить. Затем добавить муку или кукурузный крахмал и, непрерывно помешивая, сварить густой крем, дать ему остыть. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром до

образования густой пены, частями добавить в него остывший крем и вымесить до гладкости. В крем можно подмешать 1 сырой желток.

Пирожные со взбитыми сливками

***Ингредиенты:** 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 150 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 500 мл жирных сливок, 1 ч. л. сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, сгуститель взбитых сливок.*

Желтки тщательно растереть со 100 г сахарной пудры и ванильным сахаром, после чего добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. Испечь 2 коржа. (Пока выпекается первый корж, тесто для второго поставить в холодильник.) Испеченные бисквиты теплыми разрезать пополам горизонтально: получится четыре одинаковых коржа. Сложить их один на другой, смазав каждый слой сливками, взбитыми с 1 ч. л. сахара, ванильным сахаром и сгустителем. Верх покрыть какаовой глазурью и поставить бисквит в холодильник, чтобы глазурь застыла. После этого разрезать бисквит в виде прямоугольных пирожных.

Сдобные кофейные пирожные

***Ингредиенты:** 180 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 50 г грецких орехов, 1 ст. л. какао.*

***Для крема:** 200 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 ч. л. кофе в зернах, 200 мл молока, 2 желтка, 2 ст. л. муки.*

***Для глазури:** 200 г сахарной пудры, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. крепкого кофе.*

Белки взбить в густую пену с 30 г сахарной пудры. Желтки хорошо растереть с оставшейся сахарной пудрой, добавить какао и по очереди добавлять взбитые белки, молотые орехи и муку, смешанную с разрыхлителем, хорошо размешать. Тесто выложить на тщательно смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень слоем 1,5—2 см и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Остывший бисквит разрезать острым ножом по горизонтали на два тонких пласта и пополам по вертикали. Эти четыре пласта бисквита сложить один на другой, смазать каждый слой кремом, а верх полить кофейной глазурью.

Для приготовления крема молотый кофе залить кипящим молоком, дать настояться, процедить и слегка охладить. Затем добавить желтки, муку и, непрерывно помешивая, сварить густой крем. Дать ему остыть. Сливочное масло взбить в пену, добавить сахарную пудру, частями добавить остывший крем и размешать до гладкости.

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, добавить кипящее молоко и кофе и тщательно перемешать. Если молочно-сахарная масса при этом загустеет, добавить еще кофе. После этого намазать ею бисквит и, когда глазурь застынет, разрезать на пирожные. Каждое пирожное можно украсить долькой ореха, с помощью фигурной насадки — кремом или засахаренными фруктами (цукатами).

Пирожные «Добош»

***Ингредиенты:** 5 яиц, 140 г сахарной пудры, 100 г муки, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

***Для крема:** 250 г сливочного масла, 180 г сахарной пудры, 1 яйцо, 100—130 г шоколада, ванильный сахар.*

***Для карамельной глазури** — см. раздел «Глазури».*

Половину сахарной пудры тщательно растереть с желтками и ванильным сахаром. Хорошо взбить белки с оставшейся сахарной пудрой. В желтковую массу по очереди добавлять взбитые белки и муку, не переставая размешивать. Половину теста налить тонким слоем в смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь в жарком духовом шкафу. Еще горячим (на противне) разрезать бисквит на три одинаковые части и переложить на доску. Таким же образом испечь и разрезать вторую половину теста. Затем пласты сложить один на другой, намазать каждый слой кремом, хорошо прижать один к другому и поставить в холод застывать. Верхний пласт полить карамельной глазурью. Прежде чем глазурь полностью застынет, разрезать бисквит на прямоугольные пирожные

шириной около 3 см. Вместо карамельной глазури можно использовать какаовую или шоколадную или намазать верхний пласт кремом.
Для приготовления крема сливочное масло взбить в пену, добавить просеянную сахарную пудру, размягченный шоколад, хорошо размешанное яйцо и немного ванильного сахара. Крем тщательно размешать.

Индейские пирожные

Ингредиенты: *4 яйца, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар, 100 г муки.*

Для белкового крема: *6 белков, 260 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.*

Для какаовой глазури с сиропом или шоколадной глазури *— см. раздел «Глазури».*

Испечь бисквитное тесто толщиной 1—1,5 см, намазать его белковым кремом, разровнять ножом, посыпать через ситечко сахарной пудрой и ненадолго поставить в умеренно разогретый духовой шкаф до образования румяной корочки. Затем вынуть, остудить, нарезать пирожные и полить какаовой или шоколадной глазурью (рецепт приготовления см. в разделе «Глазури»).

Пирожные с картофельным крахмалом

Ингредиенты: *5 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г картофельного (кукурузного) крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, ½ пакетика разрыхлителя теста.*

Для крема: *180 г сливочного масла, 50 г сахара, 150 мл молока, 50 мл крепкого черного кофе, 2 ч. л. какао, 2 желтка, 3 ч. л. картофельного крахмала, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, разрыхлитель теста.*

Для какаовой глазури *— см. раздел «Глазури».*

Желтки растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, вмешать картофельный крахмал с разрыхлителем теста и последними — взбитые с 1 ст. л. сахарной пудры белки. Тесто выложить слоем 1—1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и испечь. Разрезать по вертикали на три части, сложить их одна на другую, смазать каждый слой кремом и полить сверху какаовой глазурью.
Для приготовления крема смешать молоко, какао, сахар, желтки и картофельный крахмал и сварить густой крем. Масло хорошо взбить, добавить сахар и ванильный сахар и тщательно смешать с кремом.

Грильяжные пирожные

Ингредиенты: *5 яиц, 140 г сахара, 100 г муки, 1 пакетик ванильного сахара.*

Для грильяжа: *50 г сахарной пудры, 50 г фундука или миндаля (способ приготовления — см. раздел «Кремы»).*

Для карамельной глазури *— см. раздел «Глазури».*

Для грильяжно-сливочного крема *— количество продуктов см. в разделе «Кремы для тортов».*

Желтки тщательно растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Белки взбить в густую пену, добавить просеянную сахарную пудру, муку и растертые желтки. (Разрыхлитель не добавлять.) На двух больших листах, хорошо смазанных жиром и посыпанных мукой, испечь из теста два бисквитных коржа. Оба еще теплыми разрезать по вертикали на три полосы. Затем сложить пять полос одна на другую, смазав каждую кремом, и хорошо прижать их. Положить последнюю часть, намазать сверху карамельной глазурью и быстро разровнять ножом, слегка смазанным растительным маслом. Очень острым ножом нарезать пирожные шириной 2 см и поставить в холодильник застывать.
Для приготовления грильяжно-сливочного крема в небольшое количество молока всыпать муку, ванильный сахар, ввести желтки, хорошо размешать и влить в остальное молоко, доведенное до кипения. При постоянном помешивании сварить густой крем и дать остыть. Масло растереть с сахаром добела, понемногу вмешать в него остывший крем и мелко истолченный или молотый грильяж. Прежде чем смазывать кремом коржи, он должен немного загустеть.

Ореховые пирожные с кремом

Ингредиенты: *6 яиц, 140 г сахара, ваниль, 100 г грецких орехов, 20 г муки.*

Для орехового крема: *140 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 2 желтка, 70 г грецких орехов, 50 мл молока, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

Для глазури: *200 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипящего молока, 2 ст. л. рома.*

Сахар растереть с желтками и ванилью, добавить взбитые белки, муку и молотые орехи. Тесто испечь до образования румяной корочки в умеренно разогретом духовом шкафу на смазанном жиром и посыпанном мукой противне. Остывший бисквит разрезать по вертикали на три части, сложить пласты один на другой, смазать каждый слой кремом и полить последний пласт ромовой глазурью или посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления крема масло взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и желтками. Молотые орехи проварить с молоком до загустения. Когда остынут, вмешать в масло. Можно добавить в крем ром.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру растереть с кипящим молоком и ромом.

Ореховые пирожные с лимонной глазурью

Ингредиенты: *80 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 4 яйца, 20 г какао, 70 г грецких орехов, 30 г панировочных сухарей, 50 г муки, разрыхлитель теста, 150 г мягкого мармелада.*

Для лимонной глазури: *200 г сахара, 2 ст. л. кипящего молока, 2 ст. л. лимонного сока (способ приготовления — см. раздел «Глазури»).*

Масло хорошо растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить какао и еще растереть. Затем осторожно вмешать хорошо взбитые белки, молотые орехи, сухари и муку, смешанную с небольшим количеством разрыхлителя. Тесто выложить слоем на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и испечь в жарком духовом шкафу. Готовый бисквит разрезать горизонтально пополам, намазать мармеладом, сложить слои один на другой, посыпать ванильным сахаром или полить лимонной глазурью и разрезать на пирожные 3×5 см.

Ореховые пирожные

Ингредиенты: *140 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, разрыхлитель теста, 80 г фундука, 30 г сахарной пудры.*

Для ванильного крема: *250 мл молока, 2 ст. л. муки, ванильный сахар, 200 г сливочного масла, 100 г сахара (способ приготовления — см. раздел «Кремы для тортов»).*

Сахар тщательно растереть с желтками. Затем осторожно вмешать хорошо взбитые белки, молотые лесные орехи (30 г) и муку, смешанную с небольшим количеством разрыхлителя. Тесто выложить слоем 1—1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и испечь в умеренно разогретом духовом шкафу. Готовый бисквит вынуть и, когда остынет, разрезать вдоль пополам, сложить пласты один на другой, смазать каждый слой кремом, верх намазать тонким слоем крема и посыпать 50 г орехов (орехи предварительно измельчить, добавить просеянную сахарную пудру и, непрерывно помешивая, жарить, пока они не начнут темнеть, затем остудить). Вместо фундука можно использовать грецкие орехи или миндаль.

Миндальные пирожные без крема

Ингредиенты: *150 г сливочного масла или растительного жира, 120 г сахара, 4 яйца, 80 г шоколада или какао, 2 ст. л. молока, 60 г миндаля, 60 г муки, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Для ромовой или лимонной глазури — см. раздел «Глазури».

Масло (120 г) хорошо взбить, добавить сахар (100 г), желтки и размягченный шоколад (или какао), проваренный с маслом, сахаром и молоком в густую кашицу, в заключение ввести хорошо взбитые белки, молотый миндаль и муку, смешанную с разрыхлителем. Небольшой противень выстелить

тщательно смазанной жиром и посыпанной мукой бумагой, выложить тесто и испечь корж толщиной около 3 см. Снять с противня вместе с бумагой. Когда остынет, снять бумагу, полить ромовой или лимонной глазурью. Дать застыть глазури и разрезать тесто на прямоугольные пирожные.

Миндальные пирожные с кремом

Ингредиенты: *7 яиц, 140 г сахара, 3 ч. л. какао, 50 г миндаля, 100 г муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста.*

Для миндального крема: *180 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г миндаля, 2 ч. л. рома, ванильный сахар.*

Для ромовой или какаовой глазури*— см. раздел «Глазури».*

Приготовить бисквитное тесто, добавив какао и молотый миндаль. Вылить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, слоем 1—1,5 см и выпекать. Когда остынет, разрезать по вертикали на три части, сложить одна на другую, смазать каждый слой кремом и полить сверху ромовой или какаовой глазурью.

Для приготовления крема масло хорошо растереть с сахаром и ванильным сахаром, добавить молотый очищенный миндаль, по капле вмешать ром.

Седло косули

Ингредиенты: *140 г сливочного масла или растительного жира, 140 г сахара, 6 яиц, ванильный сахар, 170 г миндаля, 100 г размягченного шоколада или 3 ч. л. какао, 60 г панировочных сухарей, 2 ст. л. рома, 50 г смородинового повидла.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

Масло растереть с сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, шоколад или просеянное какао, взбитые белки, молотый (неочищенный) миндаль (140 г) и сухари, смоченные ромом. Осторожно перемешать. Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для хлебцев и выпекать при умеренной температуре в течение 45 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, сделать продольную выемку посередине и наполнить смородиновым повидлом. Весь бисквит полить глазурью и посыпать кусочками очищенного миндаля (30 г), нарезанного тонкой соломкой.

Экономные какаовые пирожные

Ингредиенты: *80 г сливочного масла или жира, 200 г сахарной пудры, 3 яйца, ванильный сахар, 1 ст. л. какао, 100 мл молока, 1 пакетик разрыхлителя теста, 200 г муки, абрикосовое повидло.*

Для лимонной глазури *— см. раздел «Глазури».*

Масло взбить в пышную пену. Отделить 2 ст. л. сахарной пудры, остальную просеять и вместе с маслом, 2 желтками и 1 яйцом тщательно растереть. Всыпать просеянное какао, частями влить молоко, добавить ванильный сахар, муку, смешанную с разрыхлителем, и хорошо взбитый с 2 ст. л. сахарной пудры белок. Тесто выложить слоем около 1,5 см на небольшой противень или в форму и испечь. Вынуть, дать остыть и разрезать по вертикали на две части, сложить одну на другую, смазав повидлом, и полить лимонной глазурью или посыпать сахарным песком и ванильным сахаром. Остывший бисквит разрезать на пирожные.

Какаовые пирожные с орехами

Ингредиенты: *4 яйца, 280 г сахара, 8 ст. л. кофе, 100 г грецких орехов, 180 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста.*

Для какаового крема: *200 мл молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. какао, ванильный сахар, 1—2 желтка, 180 г сливочного масла, 120 г сахара, 50 г грецких орехов.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

Металлическим венчиком тщательно растереть желтки с половиной сахара, затем постепенно добавлять кипящий черный кофе и взбивать, пока яичная масса не начнет пениться и густеть. После

этого вмешать муку, смешанную с разрыхлителем, молотые орехи и хорошо взбитые с оставшимся сахаром белки. Тесто выложить слоем на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь в жарком духовом шкафу. Готовый бисквит вынуть, дать остыть и разрезать на три одинаковые полосы, сложить их одна на другую, смазать каждый слой кремом и полить горячей какаовой глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать бисквит на пирожные.

Для приготовления крема в молоке размешать муку, какао, ванильный сахар, желток и половину сахара и, непрерывно помешивая, сварить густой крем. Пока крем остывает, растереть масло со второй половиной сахара, частями подмешивать в него остывший крем, а затем — дробленые или молотые орехи.

Какаовые пирожные с изюмом

Ингредиенты: *80 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 4 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, 2—3 ст. л. какао, 120 г муки, 80 г изюма, разрыхлитель теста, смородиновое повидло.*

Для глазури: *150 г сахарной пудры, 1 1/2 ст. л. кипящего молока, 1—2 ст. л. лимонного сока или рома.*

Масло растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить просеянное какао, ванильный сахар и тертую лимонную цедру. Постепенно ввести хорошо взбитые белки, муку, смешанную с разрыхлителем и изюмом (его предварительно промыть и обсушить). Тесто выложить слоем около 1,5 см на небольшой противень и испечь при умеренной температуре. Готовый бисквит осторожно снять с противня, сверху смазать подогретым повидлом и поставить остывать. Затем полить лимонной или ромовой глазурью. Когда глазурь застынет, бисквит разрезать на пирожные.

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, влить в нее кипящее молоко и тщательно размешивать в течение 10—15 минут, добавляя по капле лимонный сок или ром.

Шоколадные кубики

Ингредиенты: *5 яиц, 100 г сахара, ваниль, корица, 50 г шоколада, 10 г какао, 50 г миндаля, 50 г муки, разрыхлитель теста.*

Для крема: *100 г сливочного масла, 1 желток, 50 г сахарной пудры, 50 г шоколада.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом или шоколадной глазури *— см. раздел «Глазури».*

Желтки растереть с сахаром, добавить немного ванили, корицы и размягченного над паром шоколада, хорошо смешать. Положить какао, взбитые белки, молотый, не очищенный от кожицы миндаль и муку с небольшим количеством разрыхлителя теста. Тесто выложить слоем около 1,5 см на небольшой противень и испечь в умеренно разогретом духовом шкафу. Готовый бисквит остудить и разрезать пополам по вертикали. Одну часть смазать кремом, накрыть другой, полить какаовой или шоколадной глазурью. Когда глазурь застынет, нарезать бисквит кубиками. На каждый кубик положить дольку очищенного миндаля или засахаренного фрукта (цуката).

Для приготовления крема сливочное масло тщательно растереть с сахарной пудрой, желтком и размягченным шоколадом.

Пирожное эскимо

Ингредиенты: *4 яйца, 140 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 4 ст. л. кипящей воды, 200 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 60 г сахарной пудры.*

Для ванильного крема: *1,2 л молока, 60 г муки, 4 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 160 г сахара, 500 мл жирных сливок.*

Для белкового крема: *взбитые белки 4 яиц, 200 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

Для шоколадной глазури: *150 г сахарной пудры, 150 мл воды, 120 г шоколада, 30 г сливочного масла.*

Желтки тщательно растереть с сахаром и ванильным сахаром и, непрерывно помешивая, влить в желтковую массу кипящую воду. Белки взбить с просеянной сахарной пудрой. Взбитые белки и муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, по очереди добавлять к желткам, размешивая

металлическим венчиком. Тесто выложить слоем около 5 мм на хорошо смазанный маслом и посыпанный мукой противень и испечь в жарком духовом шкафу до легкого зарумянивания. Готовый бисквит вынуть, дать остыть и смазать ванильным кремом. Поверх ванильного крема положить белковый крем, смоченным в воде ножом разровнять его и дать застыть. После этого полить шоколадной глазурью и, прежде чем она полностью застынет, разрезать бисквит на пирожные. (Перед разрезанием нож нагреть, после каждого разреза вытирать его.)

Для приготовления белкового крема в хорошо взбитые белки добавить просеянную сахарную пудру и ванильный сахар и взбивать над паром, пока не крем не прогреется и не станет густым.

Для приготовления глазури сахарную пудру залить водой и сварить тягучий сироп. Шоколад и масло размягчить на водяной бане, добавить сироп и тщательно размешать до гладкости. Если глазурь получилась слишком густой, влить еще немного теплой воды.

Лимонные (апельсиновые, клубничные) пирожные

Ингредиенты: *5 яиц, 120 г сахарной пудры, 50 г фундука, 50 г муки, разрыхлитель теста, лимонная цедра.*

Для лимонного (апельсинового, клубничного) крема: *250 мл молока, 2 ст. л. муки, 2 желтка, цедра и сок ½ лимона, 120 г сахара, 180 г сливочного масла, сахарная пудра.*

Желтки тщательно растереть с половиной сахарной пудры и тертой лимонной цедрой. Белки хорошо взбить с оставшейся сахарной пудрой. Смешать белковую и желтковую массы, добавить молотый фундук и муку с небольшим количеством разрыхлителя. Тесто выложить слоем около 1 см на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь до румяной корочки. Остывший бисквит разрезать по горизонтали на два пласта, каждый смазать кремом, сверху посыпать молотыми орехами или полить лимонной глазурью. (Прежде чем молоть орехи, их надо слегка поджарить в духовом шкафу на малом огне, а потом потереть в чистой салфетке, чтобы снялась кожица.)

Для приготовления лимонного крема из молока, муки, желтков и сахара сварить густой крем и остудить. Масло взбить в пену, добавить просеянную сахарную пудру, понемногу добавлять крем, сок и цедру лимона.

Сербские пирожные

Ингредиенты: *450 г муки, 300 г сливочного масла или жира, 150 г сахара, 20 г дрожжей, 3 ст. л. молока, 1 яйцо, 1 желток, смородиновое повидло, 150 г грецких орехов, 2 ст. л. сахара, ванильный сахар.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом или шоколадной глазури *— см. раздел «Глазури».*

В муку порубить масло, добавить 150 г сахара, разведенные в молоке дрожжи, яйцо, желток, вымесить тесто и разделить его на три части. Орехи растолочь, смешать с 2 ст. л. сахара и ванильным сахаром. Тесто тонко раскатать, с помощью скалки перенести на противень, намазать размешанным повидлом и посыпать половиной орехов. Накрыть раскатанной второй частью теста и тоже намазать повидлом и посыпать орехами. Затем раскатать третью часть, накрыть предыдущий слой и поставить в духовой шкаф выпекаться. Готовый пирог выложить на доску, остудить и полить глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать на пирожные.

Ананасные (малиновые) пирожные

Ингредиенты: *5 яиц, 130 г сахарной пудры, 120 г муки, ¼ ч. л. разрыхлителя теста, 1 небольшой ананас (свежий или консервированный) или малина, 500 мл жирных сливок, 1ст. л.сахара.*

Для крема: *200 мл молока, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахара, 2 ст. л. муки, 150 г сливочного масла или растительного жира.*

Желтки растереть с половиной сахарной пудры. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой. В желтковую массу по очереди добавлять взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 1,5 см на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать до образования золотистой корочки. Готовый бисквит вынуть, дать остыть, полить соком

ананаса, смазать ванильно-масляным кремом, сверху положить слой мелко нарезанного ананаса и на несколько часов поставить в холодильник. Разрезать на пирожные и украсить взбитыми с сахаром сливками.

Для приготовления крема 50 мл молока размешать с желтками, мукой, 30 г сахара, ванильным сахаром и взбить. Оставшееся молоко разогреть, влить в него желтково-молочную массу, сварить густой крем и остудить. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить просеянный сахар и малыми порциями — остывший крем. Все соединить, тщательно размешать и дать слегка загустеть.

Маковые пирожные

Ингредиенты: *200 г сахарной пудры, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 10 ст. л. кипящей воды, ½ пакетика разрыхлителя теста, 120 г мака, 50 г грецких орехов или фундука, 100 г муки, 1 ст. л. панировочных сухарей.*

Для крема: *80 г сливочного масла, 2 яйца, ванильный сахар, 150 г мака, 125 мл молока, 120 г сахарной пудры.*

Металлическим венчиком тщательно растереть 100 г сахарной пудры с желтками и ванильным сахаром. В эту массу понемногу вливать кипящую воду и, когда масса начнет густеть, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и продолжать перемешивать. Затем постепенно и осторожно вмешать в тесто молотый мак, молотые орехи, сухари и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. Тесто выложить слоем около 1 см на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать до образования румяной корочки. Готовый бисквит остудить, разрезать на две части, смазать кремом или посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления крема молотый мак сварить с молоком до образования густой массы и остудить. Белки взбить с сахарной пудрой (60 г) и продолжать взбивать на водяной бане, пока белки не нагреются и не загустеют. Затем отставить и дать остыть. Масло взбить в пышную пену, добавить оставшуюся сахарную пудру, желтки, ванильный сахар, проваренный и остывший мак и осторожно вмешать взбитые белки.

Морковные пирожные

Ингредиенты: *180 г сахарной пудры, 4 желтка, лимонная цедра, 180 г вареной моркови, 20 г муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста, взбитые белки 2 яиц, ванильный сахар, 60 г миндаля или фундука, 70 г панировочных сухарей, 2 ст. л. рома.*

Для глазури: *200 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипящего молока, лимонный сок.*

Морковь отварить до готовности и натереть на мелкой терке. Желтки тщательно растереть с сахарной пудрой, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром, вмешать морковь. В полученную массу по очереди добавлять белки, хорошо взбитые с молотым миндалем, сухарями, смоченными ромом, и муку, смешанную с небольшим количеством разрыхлителя. Вылить тесто на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Остывший бисквит полить лимонной глазурью, дать застыть и разрезать на пирожные.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру развести кипящим молоком, добавить столько лимонного сока, чтобы масса получилась не совсем густой и ее было легко растирать. Глазурь тщательно размешать, чтобы она стала гладкой и блестящей.

Дебреценские пирожные

Ингредиенты: *250 г муки, 50 г сливочного масла или жира, 80 г сахара, 4 ст. л. молока, 1 щепотка соли, ванильный сахар, ½ ч. л. разрыхлителя теста, 1 желток.*

Для крема: *500 мл молока, 150 г сахара, 3 желтка, ванильный сахар, 4 ст. л. муки, белки 2 яиц.*

В муку порубить масло или жир, добавить сахар, соль, разрыхлитель, ванильный сахар, желток и столько молока, чтобы получилось мягкое тесто (оно должно легко раскатываться). Вымешенное

тесто поставить на 30 минут в холодное место, затем разделить его на три одинаковые части. Каждую тонко раскатать (как на лапшу). При раскатывании края выравнивать длинным ножом, чтобы получились одинаковые пласты квадратной формы. С помощью скалки перенести тесто на смазанный жиром противень и испечь на умеренном огне до легкого зарумянивания. Остывшие пласты теста намазать теплым кремом, посыпать ванильным сахаром и сложить один на другой. На следующий день разрезать на пирожные.

Для приготовления крема 400 мл молока вскипятить и поставить в посуду с кипящей водой. В холодном молоке развести желтки, муку, 100 г сахара и ванильный сахар. Хорошенько смешать и, непрерывно помешивая, влить в горячее молоко и сварить густой крем. Белки взбить с 50 г сахара. В сваренный крем маленькими порциями добавлять взбитые белки, не прекращая взбивать или размешивать крем металлическим венчиком.

Двойные пирожные

***Для теста I:** 140 г жира, 150 г сахарной пудры, 5 желтков, 200 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

***Для теста II:** 50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 ч. л. какао, ванильный сахар, 100 г грецких орехов, взбитые белки 5 яиц.*

Для приготовления теста I в миске размешать жир, добавить сахарную пудру и желтки и тщательно растереть. Всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Готовое тесто выложить слоем около 1 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и выпекать в жарком духовом шкафу до полуготовности. После этого на недопеченном тесте разложить тесто II и в духовом шкафу при умеренной температуре испечь до готовности. Дать остыть и разрезать на прямоугольные пирожные.

Для приготовления теста II хорошо взбить масло и, продолжая взбивать, добавить 2/3 сахарной пудры, просеянное какао, ванильный сахар, а затем поочередно — белки, взбитые с оставшейся сахарной пудрой, и молотые грецкие орехи или миндаль.

Русские пирожные

***Ингредиенты:** 250 г муки, 170 г сливочного масла или жира, 80 г сахарной пудры, ванильный сахар, 1 желток, 1 щепотка соли, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста.*

***Для ванильного крема:** 500 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 3 желтка, 60 г муки, 100 г сахарной пудры, 20 г сливочного масла, 20 г картофельного крахмала.*

***Для белкового крема:** 4—5 белков, 200 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Замесить гладкое песочное тесто, раскатать его слоем около 5 мм, перенести на противень и испечь до образования румяной корочки. Затем пласт теста смазать густым ванильным кремом, поверх крема через фигурную насадку выдавить плотный слой сладкого белкового крема, слегка посыпать сахарной пудрой и поставить в умеренно разогретый духовой шкаф до образования румяной корочки.

Для приготовления ванильного крема в молоке растереть муку, картофельный крахмал, желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, масло и, непрерывно помешивая, сварить до загустения.

Для приготовления белкового крема белки хорошо взбить с просеянной сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Каткины пирожные

***Ингредиенты:** 150 г сливочного масла или жира, 180 г сахарной пудры, 6 яиц, сок 1 лимона, 240 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 100 г грецких орехов или миндаля.*

***Для крема:** 80 г сливочного масла, 60 г шоколада, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. рома.*

Масло или жир растереть с половиной сахарной пудры и желтками, добавить сок лимона. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой. В желтковую массу, непрерывно помешивая, по очереди добавлять

белки, взбитые с сахарной пудрой, и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, посыпать дроблеными орехами или очищенным дробленым миндалем и испечь. Остывший бисквит разрезать по горизонтали на 2 части, смазать каждый слой кремом, уложить один на другой и разрезать на пирожные шириной 2 см и длиной 5—6 см. Каждое пирожное можно украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.
Для приготовления крема масло тщательно растереть с просеянной сахарной пудрой, добавить мягкий шоколад, ром и вымесить до гладкости.

Кофейный рулет

***Ингредиенты:** 5 яиц, 100 г сахарной пудры, ванильный сахар, 80 г муки, разрыхлитель теста, 50 г грецких орехов.*

***Для кофейно-сливочного крема:** 2 ст. л. сваренного крепкого кофе (в зернах или растворимого), 2 ст. л. молока, 1 яйцо, 1 ч. л. муки, 80 г сахара, 150 г сливочного масла.*

***Для глазури:** 200 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипящего молока, 2 ст. л. черного кофе.*

Желтки растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром. В эту массу по очереди добавлять хорошо взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем и молотыми орехами. Небольшой противень выстелить пергаментной бумагой, смазать ее жиром и посыпать мукой. Выложить на нее тесто и быстро испечь (не пересушить). Готовый бисквит переложить на влажную салфетку, отделить от бумаги и свернуть рулетом. Когда он остынет, осторожно развернуть, смазать кремом, снова свернуть и полить глазурью.
Для приготовления крема из молока, кофе, яйца и сахара (30 г) сварить при непрерывном помешивании густой крем. Когда он остынет, смешать с маслом, растертым с сахаром (50 г).
Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, залить кипящим молоком и черным кофе и тщательно смешать. Когда масса станет гладкой и блестящей, полить ею рулет.

Бисквитный рулет с ореховым кремом

***Ингредиенты:** 6 яиц, 120 г сахарной пудры, ваниль, 120 г муки, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

***Для орехово-сливочного крема:** 120 г орехов, 100 г сахарной пудры, 50 мл молока, 180 г сливочного масла или растительного жира, 1 ст. л. рома, ванильный сахар, 60 г размягченного шоколада.*

Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить ваниль, затем поочередно — хорошо взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем на тщательно смазанный жиром и посыпанный мукой противень и быстро испечь (не пересушить!) бисквит. Готовый бисквит переложить на влажную салфетку и с ее помощью свернуть в виде рулета. Когда он остынет, развернуть, смазать кремом, вновь свернуть и сверху полить ромовой или шоколадной глазурью.
Для приготовления крема кипящее молоко понемногу вливать в миску с молотыми орехами и сахарной пудрой, непрерывно помешивая, чтобы получилась достаточно пропитанная, но не жидкая ореховая масса. Взбить ее добела и, размешивая, добавить мягкое (не растопленное) масло, ванильный сахар, ром и размягченный шоколад.
Рулет можно намазать любым другим кремом (см. раздел «Кремы») и полить сочетающейся с ним глазурью или намазать бисквит размешанным подогретым повидлом, свернуть рулет и посыпать ванильным сахаром или полить лимонной глазурью.

Какаовый рулет с кремом

***Ингредиенты:** 5 яиц, 100 г сахарной пудры, ваниль, 2 ч. л. какао, 40 г миндаля или фундука, 60 г муки, разрыхлитель теста, 30 г миндаля, 1 ч. л. сахара.*

***Для сливочно-какаового крема** — см. раздел «Кремы для тортов».*

Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить ваниль, какао или размягченный шоколад. В желтковую массу добавить хорошо взбитые белки, муку, смешанную с разрыхлителем, и 40 г молотого миндаля или фундука. Тесто выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, и быстро

испечь (не пересушить). Готовый бисквит переложить на влажную салфетку, отделить от бумаги и свернуть рулетом. Остывший бисквит осторожно развернуть, смазать кремом, снова свернуть, сверху смазать кремом и посыпать 30 г миндаля, который предварительно очистить, растолочь и поджарить с сахаром.

Пирожные на белках

Ингредиенты: 8 белков, 160 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 40 г панировочных сухарей, 40 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.

Для кофейно-сливочного крема — см. раздел «Кремы для тортов».

Белки взбить с сахарной пудрой и осторожно (деревянной ложкой) вмешать молотые орехи, сухари и муку. Тесто выложить слоем около 5 мм на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь. Готовый корж разрезать пополам, сложить пласты один на другой, смазав кремом, сверху тоже полить кремом и посыпать толченым грильяжем или очищенным дробленым миндалем.

Каштановый рулет

Ингредиенты: 4 яйца, 80 г сахарной пудры, 50 г миндаля, 40 г муки, разрыхлитель теста.

Для крема: 100 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 2 ч. л. рома, 150 г каштанов.

Для ромовой или шоколадной глазури — см. раздел «Глазури».

Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые белки, муку, смешанную с разрыхлителем, и молотый миндаль. Тесто выложить слоем на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и быстро испечь. Готовый бисквит переложить на влажную салфетку, горячим свернуть и дать остыть. Затем осторожно развернуть, смазать кремом, снова свернуть и сверху полить ромовой или шоколадной глазурью или посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления крема очищенные каштаны сварить до готовности и горячими протереть. Когда они остынут, вмешать их в тщательно растертое с сахарной пудрой сливочное масло, по вкусу добавить ром.

Вытяжной рулет (штрудель) с яблоками (или другими фруктами)

Ингредиенты: 450 г муки, соль по вкусу, 1 яйцо, 1 ст. л. уксуса.

Для начинки: 2 кг яблок, 250 г сахара, корица, 200 г сливочного масла или жира, 70 г панировочных сухарей, 150 г мака или 200 г молотых грецких орехов, 100 г изюма.

На доске вымесить гладкое тесто из муки, яйца, соли и теплой воды с уксусом. Положить в умеренно теплую кастрюлю, накрыть и отставить на 20—30 минут. Переложить тесто на посыпанную мукой салфетку, хорошо смазать маслом и постепенно вытягивать руками как можно тоньше. Посыпать тесто сухарями, разложить тертые яблоки, изюм, посыпать сахаром, смешанным с корицей, молотым маком или грецкими орехами и хорошо сбрызнуть растопленным сливочным маслом. При помощи салфетки края загнуть, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и осторожно свернуть тесто в виде рулета. Край теста, в направлении которого сворачивается рулет, оставить без начинки, но сбрызнуть маслом. (Свободного от начинки теста должно быть столько, чтобы хватило обернуть весь рулет.) Разрезать рулет на части в зависимости от длины противня, перенести на смазанный жиром противень, сверху хорошо смазать маслом и испечь. Готовый рулет посыпать сахаром.

Вместо яблок можно использовать черешню с грецкими орехами, сливы, груши, абрикосы или чернику.

Вытяжной рулет с творогом

Для начинки: 100 г панировочных сухарей, 1,5 кг творога, 250 г сахара, соль по вкусу, 150 г изюма, лимонная цедра, ванильный сахар, 150—200 г сливочного масла, 300 г сметаны, 4—5 яиц.

Приготовить тесто, как для вытяжного рулета с яблоками. Переложить его на посыпанную мукой салфетку, хорошо смазать маслом и постепенно вытягивать руками как можно тоньше. Посыпать

тесто сухарями, положить творожную начинку, хорошо сбрызнуть растопленным сливочным маслом. При помощи салфетки края загнуть, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и осторожно свернуть в виде рулета. Разрезать рулет на части в зависимости от длины противня, перенести на смазанный жиром противень, сверху хорошо смазать маслом и испечь. Готовый рулет посыпать сахаром.
Для приготовления начинки творог смешать с сахаром, изюмом, лимонной цедрой и, растирая, добавить желтки, сметану, соль и ванильный сахар.

Простой яблочный пирог из песочного теста

Ингредиенты: *300 г муки, 130 г сливочного масла или жира, 70 г сахара, 1 щепотка соли, 1 желток, 1 яйцо, лимонная цедра, ванильный сахар, 2—3 ст. л. сливок, молока или воды, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

Для начинки: *750 г яблок, 70—100 г сахара, корица.*

В муку всыпать сахар с разрыхлителем, положить рубленое масло или жир, соль, желток, яйцо, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и столько сливок (молока или воды), чтобы получилось плотное и гладкое тесто. Разделить его на две части и поместить в холодное место. Затем раскатать отдельно каждую часть слоем около 5 мм. С помощью скалки перенести один пласт теста на противень и распределить по нему яблочную начинку, накрыть другой раскатанной частью теста, тщательно защипать края, весь пирог смазать молоком и испечь. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и, когда он немного остынет, разрезать.
Для приготовления начинки яблоки натереть и смешать с сахаром и корицей. Можно также добавить немного перебранного и промытого изюма и дробленых грецких орехов.

Яблочный пирог в виде рулета

Ингредиенты: *300 г муки, 220 г сливочного масла или жира, 3 желтка, 1 щепотка соли, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, разрыхлитель теста.*

Для начинки: *1 кг яблок, белки 3 яиц, 150 г сахара, корица, 50 г изюма, 50 г дробленых грецких орехов, панировочные сухари.*

В муку порубить масло или жир, добавить соль, разрыхлитель, сахарную пудру, желтки и сливки. Тесто вымесить до гладкости, разделить на три равные части и положить в холодильник. Раскатать каждую часть пластом 15×40 см. На противень, смазанный жиром, положить слой теста, слегка посыпать сухарями, положить 1/3 начинки, выложить второй слой и начинку, смазать края теста белком и слегка прижать, положить оставшееся тесто и начинку, снова прижать края. Аккуратно свернуть тесто с начинкой в рулет, верх слегка наколоть вилкой. Выпекать в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и разрезать на порции.
Для приготовления яблочной начинки белки взбить с сахаром и, продолжая взбивать, вмешать тертые яблоки, корицу, изюм и дробленые орехи. (Если яблоки кислые, положить больше сахара.)

Яблочный пирог из песочного теста

Ингредиенты: *220 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 100 мл сливок, 1 щепотка соли.*

Для начинки: *50 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла или жира, 1 кг яблок, 100—120 г сахара, корица, 50—80 г изюма, 50—80 г грецких орехов или 150 г мака.*

В муку порубить масло или жир, добавить соль, сливки и вымесить гладкое тесто. Разделить его на три равные части, скатать каждую в виде валика и положить на ночь в холодильник. После этого каждую часть тонко раскатать, посыпать поджаренными сухарями, положить тертые яблоки, посыпать сахаром, корицей, изюмом и дроблеными орехами или молотым маком, хорошо сбрызнуть маслом, свернуть рулетом и перенести на противень. Выпекать рулеты в жарком духовом шкафу в течение 20 минут, затем уменьшить огонь и при умеренной температуре печь до готовности. Горячие рулеты посыпать сахаром.

Яблочный пирог из бисквитного теста

Ингредиенты: 4 яйца, 8 ст. л. кипящей воды, 200 г сахара, ванильный сахар, лимонная цедра, 250 г муки, $^1/_2$ пакетика разрыхлителя теста, 50 г растопленного масла или жира, 1,5 кг яблок, 200 г повидла или джема.

Яблоки очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину и образовавшееся углубление заполнить повидлом или джемом. Положить яблоки на противень, хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой, разрезанной стороной вверх, залить бисквитным тестом, приготовленным на воде, и испечь. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром, дать остыть, нарезать и лопаткой снять с противня.

Для приготовления теста желтки тщательно взбить металлическим венчиком с $^2/_3$ сахара, ванильным сахаром, тертой лимонной цедрой и крутым кипятком, который добавлять малыми порциями, не прекращая взбивание. (Хорошо вымешанная масса должна стать более густой, чем до начала взбивания, и пышной.) Затем в желтковую массу по очереди добавлять взбитые с оставшимся сахаром белки и муку, смешанную с разрыхлителем. В готовое тесто вмешать растопленное и остывшее сливочное масло или жир.

Пирог с ревенем

Ингредиенты: 250 г муки, 170 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, ваниль, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, 30 г панировочных сухарей, 500 г ревеня, корица, 30 г грецких орехов, 30 г изюма, 20 г сахара с ванилью для посыпания.

В муку порубить масло или жир, добавить яйцо, просеянную сахарную пудру (50 г), немного ванили, вымесить тесто и разделить его на две части. Ревень промыть, очистить от кожицы, в миске залить крутым кипятком и оставить под крышкой на несколько минут, после чего воду слить, а ревень нарезать тонкими кольцами. Сухари подрумянить на 10 г сливочного масла, орехи подробить. Одну часть теста раскатать в виде прямоугольника толщиной около 5 мм, перенести на противень, посыпать жареными сухарями, положить ревень, посыпать орехами, 50 г сахарной пудры, смешанной с корицей, и перебранным и вымытым изюмом. Накрыть другой раскатанной частью теста, наколоть вилкой и выпекать до образования румяной корочки. Горячий пирог посыпать ванильным сахаром.

Черешневый пирог из бисквитного теста на воде

Ингредиенты: 200 г сахара, 6 ст. л. кипящей воды, 4 яйца, $^1/_2$ пакетика разрыхлителя теста, 200 г муки, 50 г растопленного сливочного масла, 1 кг черешни.

Металлическим венчиком взбить в миске желтки с сахаром (отложив 3 ст. л. сахара для взбивания белков), понемногу добавлять кипящую воду, ванильный сахар, муку, смешанную с разрыхлителем, и все вместе хорошо вымешать. Затем деревянной ложкой осторожно вмешать взбитые с сахаром белки и остывшее растопленное масло. Тесто выложить слоем около 1—1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, разложить перебранную и очищенную от косточек черешню и испечь. (Вместо черешни можно использовать абрикосы или сливы.)

Дешевый бисквитный пирог с черешней

Ингредиенты: 70 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, ванильный сахар, лимонная цедра, 200 мл молока, 200 г муки, 1 пакетик разрыхлителя теста, 1 кг черешни.

В миске тщательно растереть масло или жир с желтками и сахарной пудрой (оставив 2 ст. л. для взбивания белков). В эту массу, размешивая, влить холодное молоко, добавить тертую лимонную цедру, ванильный сахар и муку с разрыхлителем. Затем ввести взбитые с сахарной пудрой белки. Тесто выложить на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень, на него положить плотным слоем черешню и испечь. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром, дать слегка остыть, нарезать и переложить на блюдо. (Вместо черешни можно использовать абрикосы или сливы.)

Сдобный бисквитный пирог с черешней

***Ингредиенты:** 150 г сливочного масла или жира, 200 г сахарной пудры, 6 яиц, 200 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 1 кг черешни.*

Масло или жир тщательно растереть с желтками и сахарной пудрой, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и хорошо взбитые белки. Тесто выложить слоем около 1 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Черешню перебрать, промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем удалить косточки, положить ее плотным слоем на тесто и испечь. Еще теплый пирог посыпать ванильным сахаром и разрезать. (Вместо черешни можно использовать абрикосы или сливы.)

Черешневый пирог с маком

***Ингредиенты:** 150 г сливочного масла или жира, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, ванильный сахар, лимонная цедра, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 200 г молотого мака, 50 г муки, 750 г черешни.*

Масло или жир тщательно растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить тертую лимонную цедру, молотый мак, взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто вымесить и положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, разложить свежую черешню без косточек или черешню из компота. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и, когда немного остынет, разрезать на порции.

Черешневый пирог с миндалем из песочного теста

***Ингредиенты:** 450 г муки, 280 г сливочного масла или жира, 1 желток, 2 ст. л. рома или сливок, 50 г сахара, 750 г черешни, ванильный сахар, соль по вкусу.*

***Для миндального теста:** 100 г сахара, 4 желтка, белки 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г миндаля, 40 г панировочных сухарей, 1 ст. л. рома.*

В муку порубить масло или жир, добавить сахар, ванильный сахар, соль, ром и желток, хорошо вымесить и положить на некоторое время тесто в холодильник. Снова вымесить, разделить на две части и тонко раскатать. Один пласт песочного теста перенести на противень, разложить на нем черешню без косточек, затем положить миндальное тесто, накрыть раскатанным вторым песочным пластом, наколоть вилкой и испечь. Готовый, еще теплый пирог посыпать ванильным сахаром, дать остыть и разрезать на порции.

Для приготовления миндального теста сахар тщательно растереть с желтками, добавить ванильный сахар, осторожно вмешать взбитые белки, молотый миндаль и сухари, смоченные ромом или молоком. (Вместо черешни можно использовать абрикосы или сливы.)

Черешневый пирог с орехами

***Ингредиенты:** 500 г муки, 250 г сливочного масла или жира, 150 г сахара, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 4 желтка, соль по вкусу.*

***Для черешневой начинки:** белки 4—5 яиц, 1 кг черешни, 150—200 г сахара, 100 г грецких орехов, 70 г панировочных сухарей, немного корицы.*

Из муки, масла или жира, сахара, желтков, разрыхлителя и соли вымесить тесто и разделить его на две части. Вымытую черешню откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, удалить косточки, вновь откинуть на дуршлаг и дать стечь соку. Половину теста раскатать, перенести на противень, разложить черешневую начинку, накрыть второй раскатанной частью теста, наколоть вилкой, смазать верх молоком и испечь. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и, когда немного остынет, разрезать на порции.

Для приготовления начинки белки взбить с сахаром и, продолжая взбивать, добавить толченую корицу, молотые грецкие орехи и сухари. Осторожно смешать с черешней. (Вместо черешни можно использовать абрикосы, разрезанные на четыре части.)

Малиновый бисквитный пирог

Ингредиенты: *120 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, 4 яйца, ванильный сахар, 4 ст. л. молока, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 250 г муки, 750 г малины.*

Масло или жир растереть со 100 г сахарной пудры, ванильным сахаром и желтками. Добавить молоко, треть муки и тщательно размешать. Добавить остальную муку, смешанную с разрыхлителем, и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. После этого выложить тесто слоем около 1 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сверху положить плотным слоем малину и испечь в жарком духовом шкафу до образования румяной корочки. Остывший пирог посыпать ванильным сахаром, разрезать на квадраты и лопаткой осторожно перенести на блюдо.

Малиновый пирог

Ингредиенты: *140 г сливочного масла или жира, 200 г сахарной пудры, 6 яиц, ванильный сахар, 220 г муки, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 1 кг малины.*

Масло или жир растереть с частью сахарной пудры, ванильным сахаром и желтками, добавить муку, смешанную с разрыхлителем, осторожно ввести белки, взбитые с оставшейся сахарной пудрой. Выложить тесто слоем около 1 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, положить малину и испечь в жарком духовом шкафу до образования румяной корочки. Остывший пирог посыпать ванильным сахаром. (Вместо малины можно использовать клубнику, абрикосы или черешню.)

Пирог с фруктами из компота

Ингредиенты: *120 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, лимонная цедра, 1 щепотка соли, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 250 мл молока, 350 г муки, консервированные фрукты из компота.*

Для кондитерской крошки: *20 г муки, 20 г сахара, 20 г сливочного масла.*

Жир тщательно растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить немного соли, тертую лимонную цедру, молоко и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень, на нем разложить отцеженные фрукты (сливы, черешню, абрикосы, чернику), посыпать кондитерской крошкой и в жарком духовом шкафу выпекать до образования румяной корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и дать остыть на противне. Снять с противня и нарезать на порции.

Для приготовления кондитерской крошки на доску насыпать муку, просеянную сахарную пудру и сверху — порубленное мелкими кусочками сливочное масло, размять его и быстро скатать пальцами вместе с мукой, чтобы образовались маленькие комочки, а не сыпучие крупинки.

Бисквитный пирог с белковым кремом

Ингредиенты: *140 г сливочного масла или жира, 140 г сахарной пудры, 4 яйца, ваниль, разрыхлитель теста, 140 г муки, 120 г повидла.*

Для крема: *3 белка, 150 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

В миске растереть масло или жир с сахарной пудрой и желтками, добавить ванильный сахар и затем, по очереди, взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и испечь на медленном огне. Готовый пирог смазать повидлом, поверх него положить белковый крем и снова поставить в духовой шкаф до образования на креме румяной корочки. Немного остывший пирог нарезать порционными кусками.

Для приготовления крема белки хорошо взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, поставить на водяную баню и взбивать, пока крем достаточно не нагреется и не загустеет.

Питательный бисквитный пирог

Ингредиенты: 100 г сливочного масла или жира, 180 г сахарной пудры, 4 яйца, ванильный сахар, [illegible] мл молока, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 300 г муки, 50 г изюма.

В миске тщательно растереть масло или жир с сахарной пудрой, желтками и ванильным сахаром. В желтковую массу добавить молоко или сливки, муку, смешанную с разрыхлителем, хорошо взбитые белки и изюм. Тесто выложить слоем около 2 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень и испечь в жарком духовом шкафу. Готовый пирог вынуть, посыпать ванильным сахаром и, когда остынет, разрезать на порции.

«Дамский каприз»

Ингредиенты: 250 г муки, 120 г сливочного масла или жира, 4 яйца, 150 г сахара, 20 г дрожжей, 500 мл молока, соль по вкусу, ваниль, лимонная цедра, 200 г повидла, ванильный сахар, 30 г грецких орехов или миндаля.

На доску насыпать муку, порубить в нее масло или жир, добавить 30 г сахара, тертую лимонную цедру и ваниль. Дрожжи развести теплым молоком, вмешать немного муки, чтобы закваска была густой, и поставить в теплое место для подъема. Выложить закваску в муку, добавить немного молока и вымесить тесто. Тонко раскатать, положить на смазанный жиром противень и выпекать в горячем духовом шкафу до полуготовности. Недопеченное тесто вынуть, смазать подогретым повидлом, поверх него положить белки, взбитые в густую пену со 120 г сахара и ванильным сахаром, посыпать дроблеными грецкими орехами или дробленым миндалем. Допекать в духовом шкафу при умеренной температуре. Готовый пирог вынуть, сразу посыпать ванильным сахаром и разрезать смоченным в воде ножом на порционные кусочки.

Двухцветный пирог

Ингредиенты: 100 г сливочного масла или жира, 180 г сахарной пудры, 3 яйца, ванильный сахар, 250 мл молока, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 300 г муки, 1 ч. л. какао.

Масло или жир тщательно растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить ванильный сахар, молоко и муку, смешанную с разрыхлителем, вымесить тесто и разделить его пополам. В одну часть добавить какао и половину взбитых белков, в другую — вмешать оставшиеся взбитые белки. На смазанный жиром и посыпанный мукой противень положить тесто наискосок узкими чередующимися темными и светлыми полосами. Выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром, дать остыть и нарезать так, чтобы в каждом куске присутствовало темное и светлое тесто. Готовый пирог можно полить лимонной глазурью.

Открытый пирог с решеткой

Ингредиенты: 300 г муки, 1 щепотка соли, 170 г сливочного масла или жира, 130 г сахарной пудры, лимонная цедра, ванильный сахар, 1 желток, 1 яйцо, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, повидло.

Муку насыпать на доску, порубить в нее масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру с разрыхлителем теста, соль, тертую лимонную цедру, ванильный сахар, яйцо и желток, вымесить гладкое тесто и поставить на некоторое время в холодное место. Разделить его на две части. Одну часть раскатать слоем около 4—5 мм, перенести на противень и смазать подогретым повидлом, другую — раскатать несколько тоньше первой, разрезать тесторезкой на узкие полоски, расположить их наискосок на тесте с повидлом на расстоянии 1—1,5 см одна от другой. Второй ряд полосок положить крест-накрест с первым (в виде решетки). После этого все полоски решетки смазать размешанным яйцом, посыпать дроблеными грецкими орехами или миндалем. Выпекать пирог сначала в жарком духовом шкафу, затем снизить температуру и допекать на медленном огне. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и теплым разрезать на квадраты.

Открытый пирог с решеткой можно испечь из любого песочного теста. Кроме пирога, из теста можно вырезать кружки, звездочки, полумесяцы, овалы и другие фигурные изделия, испечь их

и «склеить» попарно размешанным и подогретым повидлом. Сверху посыпать ванильным сахаром или намазать глазурью.

Открытый пирог с начинкой из белков

Ингредиенты: *400 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, 3 желтка, ванильный сахар, соль по вкусу, 1/2 пакетика разрыхлителя теста.*

Для теста на белках: *белки 6 яиц, 180 г сахара, 2 ст. л. какао, 50 г панировочных сухарей, 60 г муки, ванильный сахар, 250 г размягченного мармелада.*

Приготовить такое же тесто, как для пирога с решеткой (см. предыдущий рецепт). Разделить его на две части, на одну положить повидло или мармелад и сверху — тесто на белках, а из другой части сделать решетку или накрыть первую цельным пластом.

Для приготовления теста на белках взбить белки с сахаром, в процессе взбивания добавить просеянное какао, осторожно вмешать сухари, муку и ванильный сахар.

Многослойный пирог из песочного теста

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, ванильный сахар, 2 желтка, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Для начинки I: *100 г грецких орехов, 100 г сахара, 3 ст. л. молока.*

Для начинки II: *250 г сливового повидла, смешанного с сахарной пудрой и молотой корицей.*

Для начинки III: *120 г мака, 80 г сахара, 3—4 ст. л. молока, лимонная цедра, ванильный сахар.*

Из указанных ингредиентов замесить песочное тесто, разделить на 4 части и положить в холодильник остыть. Каждую часть теста раскатать тонким слоем, перенести первый пласт на противень, посыпать молотыми орехами, смешанными с сахаром, хорошо сбрызнуть молоком, накрыть вторым слоем теста, смазать сливовым повидлом, подслащенным по вкусу. На повидло положить третий пласт теста, посыпать молотым маком, смешанным с сахаром, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром, хорошо сбрызнуть молоком, накрыть последним пластом, смазать его яйцом или белком (или кофе с молоком) и в разогретом духовом шкафу испечь пирог до образования румяной корочки. Дать остыть и разрезать на порционные кусочки.

Открытый пирог с маковой начинкой

Ингредиенты: *280 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 90 г сахарной пудры, 2 желтка, соль, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

Для начинки: *белки 4 яиц, 140 г сахарной пудры, 80 г молотого мака, ванильный сахар, лимонная цедра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. муки.*

Из указанных ингредиентов вымесить тесто, положить на некоторое время в холодное место и затем разделить на две части. Одну часть раскатать, положить на небольшой противень, разложить начинку, сверху — второй раскатанный пласт теста, смазать его яйцом или молоком и испечь до образования румяной корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать порционными кусочками.

Для приготовления начинки белки взбить с просеянной сахарной пудрой в густую пену, вмешать молотый мак, тертую лимонную цедру, ванильный сахар, сухари и муку и все вместе снова взбить.

Сдобный песочный пирог с орехами

Ингредиенты: *300 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 1 яйцо, 20 г сахарной пудры, соль по вкусу.*

Для начинки: *150—200 г сахарной пудры, 6 яиц, 150 г грецких орехов, 80 г муки, ваниль, лимонная цедра.*

На доску насыпать муку и просеянную сахарную пудру, порубить масло или жир, вбить яйцо, положить соль, вымесить тесто и поставить его в холодное место. Тем временем приготовить начин-

ку: сахарную пудру растереть с желтками, тертой лимонной цедрой и ванилью, добавить взбитые белки, молотые орехи и муку. Тесто разделить на две части и каждую отдельно раскатать слоем около 3—4 мм. Переложить на противень первый пласт, смазать начинкой, накрыть вторым пластом, наколоть вилкой и на медленном огне испечь. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и теплым разрезать на порционные кусочки. (Прежде чем класть начинку, нижний пласт теста можно смазать смородиновым или абрикосовым повидлом.)

Песочные пирожные с белковым кремом

Ингредиенты: *210 г муки, 150 г сливочного масла или жира, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 щепотка соли, ванильный сахар, лимонная цедра, 4 желтка, 70 г сахара, смородиновое или другое повидло.*

Для белкового крема: *4 белка, 200 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

В муку просеять сахарную пудру, добавить соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, порубить масло или жир и вместе с желтками вымесить тесто, дать ему постоять в течение 30 минут в холодном месте. После этого на посыпанной мукой доске раскатать тесто в пласт толщиной около 5 мм, с помощью скалки перенести на противень, наколоть вилкой и испечь до золотистого цвета. Смазать подогретым размешанным повидлом, затем белковым кремом, посыпать сахаром и в умеренно разогретом духовом шкафу слегка подсушить. (Можно также посыпать дроблеными орехами: грецкими, фундуком или очищенным миндалем.) Готовый пирог вынуть из духового шкафа и дать остыть на противне. Разрезать острым, смоченным в воде ножом.

Для приготовления белкового крема белки взбить со 100 г просеянной сахарной пудры в густую пену, осторожно вмешать вторую половину пудры и ванильный сахар. (В крем также можно добавить 120 г молотых грецких орехов или миндаля и 30 г толченых бисквитных сухарей.)

Открытый пирог с ореховой начинкой

Ингредиенты: *300 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, сок и цедра ½ лимона, 250 г абрикосового повидла.*

Для начинки: *100 г сахара, 3 яйца, ванильный сахар, 120—150 г грецких орехов, 1—2 ст. л. панировочных сухарей.*

Из указанных ингредиентов вымесить тесто, дать ему выстояться и разделить на две части. Одну часть раскатать, положить на небольшой противень, смазать абрикосовым повидлом и поверх него разложить ореховую начинку. Из другой части теста сделать решетку, смазать ее яйцом или молоком и испечь пирог до образования румяной корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать в виде прямоугольных пирожных.

Для приготовления начинки 50 г сахара тщательно растереть с желтками и ванильным сахаром. Белки взбить с оставшимся сахаром и осторожно вмешать в желтковую массу поочередно с орехами и сухарями.

Песочные пирожные с какаовой глазурью

Ингредиенты: *300 г муки, 220 г сливочного масла или жира, 60 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 1 желток, 1 яйцо, лимонная цедра, ванильный сахар, ½ пакетика разрыхлителя теста, 200 г мармелада.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

В муку порубить или натереть масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру, разрыхлитель теста, молотые орехи, тертую лимонную цедру, ванильный сахар, яйцо и желток, вымесить гладкое тесто и разделить на две части. На посыпанной мукой доске раскатать одну часть слоем около 3—4 мм, с помощью скалки перенести на противень, смазать размягченным мармеладом, накрыть второй раскатанной половиной теста, наколоть вилкой и испечь до светло-коричневой корочки.

Готовый пирог выложить на доску и, когда остынет, полить какаовой глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пирог на пирожные.

Открытый пирог с творожной начинкой

***Ингредиенты:** 450 г муки, 220 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, соль по вкусу, ½ пакетика разрыхлителя теста, ванильный сахар, 1 яйцо.*

***Для начинки:** 600 г творога, 100 г сметаны, ванильный сахар, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, лимонная цедра, 50 г изюма, 1 ст. л. муки, соль по вкусу.*

Приготовить тесто так же, как для других открытых пирогов с решеткой, разделить пополам и дать тесту немного постоять в холодном месте. Тем временем приготовить творожную начинку: свежий творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить просеянную сахарную пудру, соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, желтки, изюм, муку и столько сметаны, чтобы начинку легко было растирать. Затем вмешать взбитые белки. Одну часть теста раскатать, перенести на противень, смазать творожной начинкой, сверху положить другую часть теста в виде решетки, смазать ее желтком и испечь пирог в умеренно разогретом духовом шкафу. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и теплым разрезать на порции.

Пирог с творогом и белковым кремом

***Ингредиенты:** 220 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 60 г сахарной пудры, 1 желток, немного разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 500 г творога, 2 желтка, 70 г сахара, ванильный сахар, 50 г изюма, лимонная цедра, соль по вкусу.*

***Для белкового крема:** 4 белка, 140 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Из указанных ингредиентов замесить песочное тесто и раскатать его слоем около 5 мм. На смазанном жиром и посыпанном мукой противне испечь до образования румяной корочки, после чего смазать творожной начинкой, на нее с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой выпустить белковый крем, слегка посыпать сахаром и испечь до образования румяной корочки. Готовый пирог переложить на доску, дать слегка остыть и разрезать смоченным в воде ножом в виде прямоугольных пирожных.

Для приготовления начинки протереть творог, добавить желтки, тертую лимонную цедру, соль, сахар и изюм. (Если творог очень сухой, добавить немного сливок, сметаны или молока и масла.)

Для приготовления белкового крема белки взбить с просеянной сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Двухслойные песочные пирожные

***Для теста I:** 250 г муки, 1 ст. л. сахарной пудры, 180 г сливочного масла или жира, 1 желток, 2 ст. л. сливок или молока, 1 щепотка соли.*

***Для теста II:** 200 г сахарной пудры, 4 яйца, 150 г грецких орехов, 1 ст. л. какао, ванильный сахар, 1 ст. л. панировочных сухарей.*

Для приготовления теста I в муку просеять сахарную пудру, порубить или натереть масло или жир, добавить соль, сливки или молоко, желток, вымесить гладкое тесто и дать ему постоять в холодном месте. Затем на посыпанной мукой доске раскатать его слоем около 5 мм, перенести на противень, ненадолго поставить в горячий духовой шкаф, затем намазать тестом II и, повторно поставив в духовой шкаф с умеренным жаром, испечь до готовности. Пирог вынуть, посыпать ванильным сахаром и разрезать смоченным в воде ножом на небольшие пирожные.

Для приготовления теста II желтки тщательно растереть со 100 г сахарной пудры, добавить ½ пакетика ванильного сахара, какао, а затем осторожно вмешать молотые грецкие орехи и белки, взбитые с оставшейся сахарной пудрой и сухарями.

Какаовый пирог

Ингредиенты: *20 г какао, 250 мл молока, 130 г сахара, 180 г сливочного масла или жира, 120 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, разрыхлитель теста на кончике ножа, 30 г грецких орехов, 100 г повидла, ваниль, корица по вкусу.*

Для глазури: *150 г сахара, 1 1/2 ст. л. кипящего молока, 1 1/2 ст. л. рома.*

В молоке развести какао и сахар и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Масло или жир тщательно растереть в миске с сахаром и желтками, добавить немного молотой корицы и ванили, остывшее какао, молотые орехи, взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 1 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и на медленном огне испечь. Готовый пирог переложить на доску, дать остыть, разрезать пополам, сложить половинки одну на другую, смазав нижний слой повидлом. Сверху полить ромовой глазурью или посыпать ванильным сахаром.

Песочный пирог с орехами

Ингредиенты: *300 г муки, 30 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 50 г жира, 1 желток, ванильный сахар, лимонная цедра, 10 г дрожжей, 100 мл молока, соль по вкусу.*

Для начинки: *200 г грецких орехов, 120 г сахара, ваниль.*

На доску насыпать муку, порубить в нее масло, жир, добавить сахарную пудру, размоченные дрожжи, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, соль, желток и, если надо, молоко. Тесто тщательно вымесить, разделить на две части и каждую отдельно тонко раскатать. С помощью скалки перенести один пласт теста на противень, смазать ореховой начинкой, накрыть другим пластом теста, дать подойти, затем наколоть, смазать молоком или яйцом и испечь до образования румяной корочки. Еще теплый пирог посыпать ванильным сахаром, дать остыть и разрезать на порционные кусочки.

Для приготовления начинки молотые грецкие орехи растереть с сахаром и ванилью, добавить немного воды, прокипятить и слегка остудить.

Пирог с творогом в форме для торта

Ингредиенты: *180 г муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 40 г сахарной пудры, соль по вкусу.*

Для начинки: *120—170 г сахарной пудры, 5 желтков, 400 г творога, 80 г отваренного в кожуре картофеля, 1/2 пакетика ванильного сахара, белки 3 яиц, 80 г молотого очищенного миндаля, 80 г изюма.*

На доску просеять муку, сахарную пудру и соль, порубить масло, ввести желток, вымесить тесто и положить его в холодное место. Тем временем приготовить начинку: сахарную пудру тщательно растереть с желтками и ванильным сахаром, добавить протертый творог, молотый очищенный миндаль, изюм, протертый картофель и хорошо взбитые белки. Форму для торта внутри выложить раскатанным пластом теста, наполнить творожной начинкой, накрыть решеткой из теста и испечь на очень медленном огне. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром, дать остыть и разрезать на порции. (Если творог недостаточно отжат, добавить в начинку немного манной крупы или панировочных сухарей.)

Пирог с творогом из песочного теста

Ингредиенты: *420 г муки, 240 г сливочного масла или жира, 3 желтка, лимонная цедра, 150 г сахарной пудры, соль по вкусу.*

Для начинки: *500 г творога, лимонная цедра, ванильный сахар, 3 желтка, 100—150 г сахарной пудры, белки 5 яиц, 2 ст. л. муки, 50—100 г изюма, соль по вкусу.*

Из указанных ингредиентов замесить песочное тесто, разделить на две части и раскатать каждую отдельно. Один пласт с помощью скалки перенести на противень, смазать творожной начинкой,

накрыть раскатанной второй половиной теста, смазать белком, наколоть вилкой и испечь до образования румяной корочки.

Для приготовления начинки творог протереть или пропустить через мясорубку, добавить просеянную сахарную пудру, соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, желтки, взбитые белки и муку. (Если творог сухой, добавить 30 г растопленного сливочного масла.) Положить в начинку перебранный, промытый и обсушенный изюм, также можно добавить немного очищенного молотого миндаля.

Бисквит с изюмом и цукатами

Ингредиенты: *160 г сахара, 4 яйца, ванильный сахар, лимонная цедра, 160 г муки, разрыхлитель теста, 150—200 г консервированных фруктов, изюм, грецкие орехи, миндаль или фундук, финики, инжир, шоколад, цукаты (консервированная тыква в сахарном сиропе).*

Сахар растереть с желтками, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром, добавить взбитые белки, дробленые грецкие орехи, миндаль, консервированные фрукты, изюм, финики, инжир, цукаты и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто вылить в глубокую форму для кексов, смазанную жиром и посыпанную мукой, и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Вынуть бисквит из формы, дать остыть и полить шоколадной глазурью. На следующий день нарезать порциями.

Экономный какаовый кекс

Ингредиенты: *80 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, 30 г какао, ванильный сахар, корица, 2 яйца, 125 мл молока, 180 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста, 50 г молотых грецких орехов, 50 г изюма или консервированной в сиропе тыквы.*

Масло или жир взбить добела, добавить просеянную сахарную пудру, какао, яйца и молоко, затем — немного ванильного сахара и корицы, всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. (Также можно добавить молотые грецкие орехи или фундук, изюм или тыкву в сиропе.) Выложить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой прямоугольную форму и при умеренной температуре испечь. Остывший кекс полить какаовой или ромовой глазурью или посыпать сахаром.

Шоколадный кекс

Ингредиенты: *120 г сливочного масла или жира, 160 г сахарной пудры, 4 яйца, ваниль, 50 г миндаля, 80 г шоколада или 2 ст. л. какао, 60 г муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста.*

Сливочное масло или жир хорошо взбить, добавить ваниль, просеянную сахарную пудру, желтки, мягкий шоколад, взбитые белки и в конце в тщательно вымешанную массу добавить молотый миндаль и муку, смешанную с разрыхлителем. Вылить тесто в глубокую форму для кексов, тщательно смазанную жиром и посыпанную мукой, и испечь на очень медленном огне. Готовый кекс вынуть из формы и, когда остынет, полить шоколадной или ромовой глазурью. (Также его можно подать со взбитой сметаной или сливками.)

Кекс из сдобного теста на белках

Ингредиенты: *белки 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 150 г муки, ванильный сахар, лимонная цедра, 60 г сливочного масла, 150—200 г сухофруктов и цукатов, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Сухофрукты мелко нарезать. Белки взбить в густую пену с 1 ч. л. сахарной пудры, в процессе взбивания понемногу добавлять остальную сахарную пудру, тертую лимонную цедру, ваниль и деревянной ложкой осторожно вмешать в эту массу растопленное и слегка остывшее масло, муку, смешанную с разрыхлителем, и сухофрукты. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса и выпекать в духовом шкафу на медленном огне 45 минут. Готовый кекс вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром. Нарезать порционными кусочками не раньше следующего дня.

НЕПЕЧЕНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Какаовый (ванильный) торт из бисквитов

Ингредиенты: *33 шт. бисквитов.*

Для крема: *300 мл молока, 3 желтка, 2 ст. л. муки, 50 г какао, 350 г сливочного масла или жира, 200 г сахарной пудры, 50 г грецких орехов или миндаля.*

Для приготовления какаового крема 100 мл молока размешать с желтками, всыпать муку и какао, все тщательно смешать и, не переставая размешивать, вылить эту массу в доведенное до кипения остальное молоко, сварить густой крем и остудить. Масло взбить с сахарной пудрой в пышную пену, постепенно добавляя остывший какаовый крем. Форму для торта или прямоугольную форму для выпечки кексов выстелить смоченным и тщательно обсушенным пергаментом или пекарской бумагой. В форму слоями выкладывать бисквиты, смазывая каждый слой кремом (кроме самого верхнего). Около ²/₃ крема отложить и поставить в холодное место. Торт накрыть, положить на него груз и на несколько часов поставить в холодильник (лучше приготовить торт накануне вечером, а подавать на следующий день). После этого торт вместе с бумагой вынуть из формы, переложить на блюдо, удалить бумагу, весь торт обмазать отложенным кремом и сверху посыпать дроблеными орехами или тертым шоколадом. (Верх торта также можно смазать сливками, взбитыми с сахарной пудрой, тогда крема нужно готовить немного меньше). На указанное количество бисквитов потребуется форма диаметром около 22 см. Если ваша форма бóльшего диаметра, необходимо увеличить количество бисквитов и крема.

Ванильный торт из бисквитов готовить так же, как и какаовый, только в крем положить не какао, а 2 пакетика ванильного сахара. Бисквиты смазать ванильным кремом, а верх и бока желательно обмазать сливками, взбитыми с сахарной пудрой, или фруктовым муссом.

Бисквиты со сливочным кремом

Ингредиенты: *35—40 шт. бисквитов, 200 мл черного кофе, 1 ст. л. сахара.*

Для крема: *200 мл молока, 20 г муки, 20 г сахара, 145 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 120 г сахарной пудры, 30 г миндаля для посыпания.*

В вазу выложить слой бисквитов, увлажнить их подслащенным черным кофе, намазать кремом, поверх этого слоя положить следующий, увлажнить, намазать кремом. В том же порядке повторять, пока не закончатся все коржи. Верх покрыть слоем крема и посыпать очищенным и нарезанным миндалем или грецкими орехами. (Вместо орехов поверх крема можно выпустить из кондитерского мешочка сливки, взбитые с сахарной пудрой.)

Для приготовления крема в кастрюлю насыпать муку, сахар, ванильный сахар, положить сливочное масло (20 г), развести молоком. Все тщательно взбить и на водяной бане сварить густой крем. Готовый крем остудить, периодически помешивая, чтобы сверху не образовалась пленка. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой в пышную пену и, не переставая взбивать, понемногу добавлять в него остывший крем.

На каждый слой крема можно положить слой малины или клубники.

Торт из бисквитов с орехами

Ингредиенты: *30—40 шт. бисквитов, 200 мл черного кофе, 100 мл рома, 2 ст. л. сахара.*

Для крема: *250 мл молока, 3 желтка, 150 г сахарной пудры, 2 ст. л. муки, ванильный сахар, 150 г грецких орехов, 20 г сливочного масла или жира, 400 мл жирных сливок.*

Этот торт можно делать в любой форме для торта: круглой, квадратной, прямоугольной — или же выкладывать бисквиты сразу на блюдо. В форме бисквиты следует выложить так, чтобы между ними не было зазоров (для этого их можно разламывать, широкой стороной класть по краю круглой

формы, а середину выложить небольшими кусочками). Затем хорошо пропитать бисквиты черным кофе, смешанным с сахаром и ромом, смазать слой кремом, положить второй слой бисквитов, увлажнить, намазать и таким образом выложить все бисквиты. Верхний слой накрыть бумагой, положить на нее груз и на несколько часов поставить торт в холодильник. Затем ножом отделить торт от стенок формы, переложить его на блюдо, нитью отделив от дна формы, и весь торт обмазать сметаной, взбитой с сахарной пудрой, или фруктовым муссом либо украсить торт с помощью кондитерского мешочка со звездчатой насадкой.

Для приготовления крема в небольшом количестве молока размешать желтки, муку и половину сахарной пудры. Остальное молоко довести до кипения, вылить в него приготовленную яично-мучную массу и все время помешивать, пока крем не загустеет. Снять с огня и остудить. Взбить масло в пышную пену, добавить сахарную пудру, небольшими порциями добавлять остывший крем и ванильный сахар. Орехи перемолоть, слегка сбрызнуть молоком, проварить и, после того как они остынут, вмешать в крем. (Вместо грецких орехов можно использовать миндаль, предварительно пробланшировав его, очистив от шелухи, слегка обжарив в духовом шкафу и перемолов.)

«Ёжик»

Ингредиенты: *43 шт. бисквитов, 50 г миндаля.*

Для крема I: *300 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, 4 желтка, 3 ст. л. крепкого кофе (в зернах или растворимого), ванильный сахар.*

Для крема II: *250 мл молока, 2—3 желтка, 2 ст. л. муки, ванильный сахар, 250 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 3 ст. л. кофе (в зернах или растворимого).*

Это блюдо можно приготовить с одним из предложенных видов крема (с кремом I или с кремом II). Для приготовления крема I масло взбить в пышную пену, добавить просеянную сахарную пудру, желтки, ванильный сахар и по капле добавлять крепкий черный кофе. Все тщательно смешать.

Для приготовления крема II в молоке взбить желтки, муку и, непрерывно помешивая, сварить густой крем, остудить. Масло взбить в пышную пену, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, понемногу добавлять остывший крем и по капле — черный кофе.

В блюдо овальной формы выложить бисквиты следующим образом: первый ряд из 4 бисквитов, длинными сторонами вплотную один к другому, затем еще один такой же ряд из 4 бисквитов, закончить 4 половинками бисквитов. Тем самым ширину будут составлять 4 бисквита, а длину — 2,5. Намазать этот слой бисквитов кремом и поверх него выложить второй слой, но уже по 3 бисквита поперек блюда, а вдоль — те же 2,5. Этот слой также намазать кремом, на него положить еще два слоя, но уже по 2 бисквита поперек блюда и по-прежнему — по 2,5 вдоль. Все изделие полностью обмазать кремом, сверху выложить ряд бисквитов — по 2 в ширину и 2,5 в длину, посыпать их миндалем, предварительно бланшированным, очищенным и нарезанным тонкой соломкой. Готового «ежика» поставить на 1—2 дня в холодильник. Кремом обозначить рыльце, а изюмом — глазки. Можно приготовить «ежика» и из меньшего количества продуктов. На приготовление этого торта используется всегда лишь один вид крема.

Бисквиты с фруктовой прослойкой

Ингредиенты: *30 шт. бисквитов, 500 г свежей (или мороженой) клубники или мороженое клубничное пюре.*

Для крема: *750 мл молока, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сахара, 30 г кукурузного крахмала или 40 г муки, 1 ст. л. сахара, 250 мл жирных сливок.*

Для приготовления ванильного крема 200 мл молока размешать с желтками, ванильным сахаром, сахаром, мукой или кукурузным крахмалом и влить эту массу в 550 мл горячего молока. При непрерывном размешивании сварить на водяной бане не очень густой крем. Белки взбить с 1 ст. л. сахара на водяной бане (они должны стать густыми и не стекать с ложки), добавить их в сваренный ранее крем и на умеренном огне на водяной бане взбить крем венчиком. Готовый крем остудить, периодически помешивая.

В вазу положить слой бисквитов, на них — слой клубники и полить частью крема. Выкладывать остальные слои в такой же последовательности. Оставшимся кремом полить весь торт и поставить вазу на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол верхние бисквиты покрыть сливками, взбитыми с сахарной пудрой, или фруктовым муссом.
Вместо клубники можно взять консервированный ананас или небольшой свежий ананас, нарезанный маленькими кусочками; 500 г абрикосов или 500—700 г персиков, разрезанных на четыре части или пополам и потомленных в сиропе; 750 г слегка посыпанной сахаром малины или ассорти из разных фруктов (свежих или из компота).

Бисквиты с миндальным кремом

Ингредиенты: *15—20 шт. бисквитов, 250 мл сваренного кофе (из зерен или растворимого), 100 мл рома, 1 ст. л. сахара, 250 мл взбитых сливок, 1 ч. л. сахара.*

Для миндально-сливочного крема: *200 мл молока, 2 ст. л. муки, ванильный сахар, 2 желтка, 180 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г миндаля.*

Для приготовления крема из молока, муки и ванильного сахара сварить густую кашицу и остудить. Масло растереть с просеянной сахарной пудрой, добавить остывшую молочную кашицу и молотый очищенный миндаль. Размешивая, добавлять по капле ром. В вымешанное масло с сахаром добавить желтки и снова тщательно размешать.
Сварить кофе, дать остыть, добавить ром и сахар. В вазу положить слой бисквитов, которые предварительно следует хорошо увлажнить приготовленным кофе. (Бисквиты класть не очень плотно друг к другу.) Намазать бисквиты кремом, положить следующий слой смоченных в кофе бисквитов и крем. Продолжать выкладывать слои в той же последовательности. Сверху покрыть торт тонким слоем крема и поставить в холодильник на 4—6 часов. Перед подачей на стол покрыть верх торта сливками, взбитыми с сахарной пудрой, или фруктовым муссом.

Рулет из бисквитов

Ингредиенты: *250 г бисквитов, 100 г сахара, 2 ч. л. какао, 30 г сливочного масла, ванильный сахар, 1 желток, ром, черный кофе.*

Для крема: *100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 50 г грецких орехов, ванильный сахар.*

Свежее сливочное масло немного прокипятить с какао и дать остыть. Добавить желток, сахар, ванильный сахар и тщательно перемешать. Бисквиты растолочь, соединить с вымешанной массой, добавить немного рома, черного кофе и поставить под грузом в холодильник до следующего дня. Затем тесто раскатать слоем около 5 мм, смазать кремом, свернуть в виде рулета и поставить в холодильник застывать. Сверху посыпать ванильным сахаром или полить какаовой или ромовой глазурью и разрезать очень острым ножом.
Для приготовления крема сливочное масло тщательно растереть с просеянной сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем вмешать молотые грецкие орехи.
Таким же образом можно приготовить рулет из печенья.

Рулет из каштанов

Ингредиенты: *500 г очищенных каштанов, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 500 мл сливок.*

Для крема: *100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 80 г шоколада.*

Для шоколадной глазури: *70 г шоколада, 50 г твердого жира.*

Каштаны отварить и протереть. Свежее сливочное масло взбить, добавить просеянную сахарную пудру и каштаны. Вымесить со сливками или молоком, выложить полученную массу на мокрую, хорошо отжатую салфетку и раскатать в полосу толщиной около 1 см и шириной 12 см. Намазать кремом, свернуть рулетом и полить шоколадной глазурью.

Для приготовления крема свежее сливочное масло тщательно растереть с сахарной пудрой и мягким шоколадом.

Для приготовления глазури шоколад вместе с жиром растопить и взбить. Когда слегка загустеет, полить рулет.

Яблочные пирожные с бисквитами

Ингредиенты: *40 шт. бисквитов, 150 мл молока, 1 ст. л. сахара, 2—3 ст. л. рома, малиновое повидло, 1 кг яблок, 50—100 г сахара, лимонная цедра, ванильный сахар, 250 мл взбитых сливок, 1 ст. л. сахара, сгуститель для взбитых сливок.*

Для крема: *250 мл молока, 50 г муки, 120 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сливочного масла (см. раздел «Кремы для тортов» — «Ванильно-сливочный крем»).*

Яблоки очистить, натереть и приготовить из них пюре, потомить на огне без воды до мягкости, после чего добавить сахар (1 ст. л. или больше, в зависимости от кислоты яблок), тертую лимонную цедру и ванильный сахар. Дать пюре полностью остыть.

Небольшой противень выстелить промасленной бумагой или целлофаном. Выложить на него половину бисквитов, хорошо смочить молоком, смешанным с сахаром и ромом. На увлажненные бисквиты положить слой малинового повидла, на него — остывшее яблочное пюре и затем положить второй слой бисквитов, смочить и слегка на него нажать. Все изделие смазать ванильно-сливочным кремом и на несколько часов поставить в холодильник. Верх украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой, или покрыть фруктовым муссом. После этого лопаткой переложить торт на блюдо и разрезать в виде пирожных. (На большое блюдо можно выложить все изделие вместе с бумагой.) Украшать взбитыми сливками с помощью кондитерского шприца уже на блюде.

Для приготовления крема 100 мл холодного молока размешать с желтками, всыпать муку, $^1/_3$ сахарной пудры, ванильный сахар, хорошо перемешать и влить в остальное горячее молоко. Сварить густой крем и остудить его. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить оставшуюся просеянную сахарную пудру и понемногу — остывший крем. Все вместе вымесить до гладкости и дать застыть.

Бисквитные шарики

Ингредиенты: *36 шт. бисквитов, 150 г грецких орехов, 100 г засахаренных фруктов (цукатов), 100 г сливочного масла или жира, 3 ст. л. какао, 100 мл рома, 120 г сахара, малиновый или другой фруктовый или ягодный сок.*

Масло слегка нагреть и взбить. Добавить толченые бисквиты, молотые орехи, мелко рубленные засахаренные фрукты, ром и густой сироп, приготовленный из сахара, какао и воды. Если масса слишком густая, развести фруктово-ягодным соком или водой. Все вместе вымешать и в этой же посуде поставить под грузом на ночь в холодильник застывать. После этого сформовать шарики, запанировать их в сахарной пудре с какао, толченых орехах, кокосовой стружке или в бисквитной крошке.

Винный торт из бисквитов

Ингредиенты: *33—35 шт. бисквитов.*

Для крема: *500 мл белого сухого вина, 200 г сахарной пудры, 4 яйца, ванильный сахар, 60 г муки, желатин, 400 мл жирных сливок.*

100 мл вина размешать с мукой, добавить желтки, тщательно взбить и вылить в остальное горячее вино, прокипяченное со 100 г сахарной пудры и ванильным сахаром. Сварить густой крем, снять с огня и сразу же, непрерывно взбивая, понемногу добавлять в него крем, взбитый из белков со второй половиной сахарной пудры. Желатин замочить в холодной воде на 15 минут, затем на умеренном огне растворить его и вмешать в приготовленный крем. (Если раствор желатина слишком густой, разбавить его 1—2 ч. л. теплой воды.)

Дно формы для торта выстелить бумагой, на нее вплотную один к другому положить бисквиты, смазать половиной крема, выложить следующий слой бисквитов, снова крем и покрыть сверху

таким же плотным слоем бисквитов. Поставить торт на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол переложить на блюдо и украсить взбитыми сливками. Вместо готовых бисквитов можно самому испечь бисквитный торт (см. «Бисквитный торт» или «Бисквитный торт на воде»), остудить его, разрезать горизонтально на 3 пласта и начинить кремом.

СЛАДОСТИ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Приготовление песочного теста

Песочное тесто готовят из муки (одного сорта или нескольких), сливочного масла или жира, сахара и яиц. Для придания более приятного вкуса добавляют грецкие орехи, миндаль или фундук, какао или тертый шоколад, ваниль, корицу, гвоздику и т. п. Тесто делают пышным с помощью пекарского порошка (разрыхлителя), дрожжей, алкоголя или уксуса. Родиной этого теста считается австрийский город Линц, поэтому в некоторых европейских странах, например в Словакии, оно называется линецким.

Изделия из этого теста содержат очень много жира, то есть они очень калорийные, поэтому тяжело усваиваются организмом. Однако у этого теста есть свои достоинства — его можно приготовить сравнительно быстро, и одно и то же тесто подходит для приготовления штучных кондитерских изделий, пирогов с фруктовой начинкой, открытых пирогов с решеткой и т. п.

Чтобы приготовить более дешевое песочное тесто, в него следует добавить протертый вареный картофель и положить меньше сливочного масла, однако тогда в тесто необходимо добавить молоко или сливки.

Противень или форму под песочное тесто обычно не смазывают жиром, а лишь споласкивают холодной водой, но для приготовления некоторых изделий на масле, например печенья, противень все же следует слегка смазать жиром.

Сытное и вкусное печенье

Ингредиенты: *500 г муки, ванильный сахар, 100 г жира, 1 яйцо, 200 г сахарной пудры, 100 мл молока, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

В муку порубить жир, добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар, яйцо, молоко, разрыхлитель и тщательно вымесить тесто. Тонко раскатать, фигурными выемками вырезать печенье, выложить на слегка смазанный жиром или выстеленный пергаментной бумагой противень, смазать молоком и в духовом шкафу при умеренной температуре выпекать до образования румяной корочки.

Сдобное печенье

Ингредиенты: *350 г муки, 120 г жира, 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. сливок или рома, 2 яйца, 1 желток, ваниль, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

В муку порубить жир, добавить просеянную сахарную пудру, сливки или ром, яйца, желток, разрыхлитель, много ванили и на кончике ножа — соль. Тесто поставить на некоторое время в холодильник. Затем тонко раскатать и фигурными выемками вырезать печенье. Положить на противень, смазать молоком, размешанным с небольшим количеством сахара, и в духовом шкафу при умеренной температуре выпекать до образования золотисто-румяной корочки.

Кофейное печенье

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г сахара, 130 г жира, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 2 яйца, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 125 мл черного кофе (из зерен, растворимого или суррогатного), молоко для смазывания печенья.*

80 г сахара всыпать в небольшую кастрюльку и на умеренном огне накалить до золотистого цвета. Когда весь сахар закарамелизируется и расплавится, залить его черным кофе. Жженый сахар проварить и поставить остывать. На доску насыпать муку, сахар, порубить жир, добавить соль, ванильный

сахар, разрыхлитель и вместе с яйцами и проваренным жженым сахаром вымесить гладкое тесто. Поставить его в холодное место немного застыть. Раскатать, разными фигурными выемками вырезать печенье, положить на слегка смазанный жиром или выстеленный бумагой для выпечки противень, смазать молоком и в духовом шкафу при умеренной температуре выпекать до образования румяной корочки.

Печенье из овсяных хлопьев

Ингредиенты: *180 г муки, 120 г овсяных хлопьев, 80 г сахарной пудры, 80 г жира, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 1 яйцо, ванильный сахар, соль по вкусу.*

В муку порубить жир, добавить просеянную сахарную пудру, овсяные хлопья (их следует предварительно прожарить в духовом шкафу и перемолоть), соль, разрыхлитель, ванильный сахар и яйцо. Тесто тщательно вымесить, тонко раскатать и вырезать маленькие печенья. (Если тесто слишком рыхлое, добавить немного молока или рома.) Положить печенье на противень, смазать молоком, размешанным с небольшим количеством сахара, и испечь до румяного цвета.

Печенье из теста на белках

Ингредиенты: *3 белка, 120 г сахарной пудры, 1/4 пакетика ванильного сахара, 150 г муки, 60 г жира, 30—40 г грецких орехов (или фундука, миндаля, кокосовой стружки) для посыпания.*

Белки взбить с просеянной сахарной пудрой, деревянной ложкой осторожно вмешать муку, ванильный сахар и растопленный и остывший (но жидкий) жир. Тесто выложить тонким слоем на большой, тщательно смазанный жиром противень, посыпать дроблеными или молотыми грецкими орехами, фундуком, миндалем или кокосовой стружкой. Выпеченное тесто горячим разрезать на квадратики или прямоугольники.

Сахарное печенье

Ингредиенты: *280 г муки, 140 г жира, 150 г сахарной пудры, 1 щепотка соли, 1 ст. л. рома, лимонная цедра, ванильный сахар, корица, гвоздика, 1 яйцо, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 1 яйцо (или белок) и сахар для смазывания.*

В муку просеять сахарную пудру и разрыхлитель, добавить соль, тертую лимонную цедру, немного ванильного сахара, корицы и гвоздики, рубленый или растертый жир и вместе с яйцом и ромом вымесить гладкое тесто. (Вместо рома можно добавить вино или молоко.) Тесто раскатать слоем около 5 мм, вырезать маленькие кружочки, смазать их яйцом или белком и посыпать сахаром. Можно смазанный кружок теста, слегка нажав, обмакнуть в сахар. Затем положить на противень и выпекать до образования золотистой корочки.

Лепешечки из песочного теста без яиц

Ингредиенты: *250 г муки, 180 г сливочного масла или жира, 80 г сахарной пудры, ваниль, корица, соль, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 120 г повидла, 20 г сахара с ванилью для посыпания.*

На доску насыпать просеянную муку, порубить в нее масло или жир, добавить сахарную пудру, немного корицы, тертой ванили, соли, разрыхлителя и вымесить тесто. Ненадолго поместить его в холодильник. Затем раскатать, вырезать круглые лепешечки и испечь их до образования румяной корочки. Теплые лепешечки попарно «склеить» повидлом и посыпать ванильным сахаром.

Печенье с лунками

Ингредиенты: *140 г сливочного масла, 3 яйца, 80 г сахарной пудры, ваниль, лимонная цедра, 200 г муки, 50 г миндаля или фундука, 100 г повидла, 30 г фундука для панировки.*

Масло взбить в пышную пену, добавить ваниль и лимонную цедру, сахарную пудру и 2 желтка. На доску насыпать муку, добавить взбитую масляно-желтковую массу, молотый миндаль или фундук, 2 взбитых белка и хорошо вымесить. Тесто положить на некоторое время в холодильник для

остывания, затем сформовать из него небольшие шарики, смазать их размешанным яйцом, посыпать молотым фундуком (слегка прижать его к тесту, чтобы не осыпался). Выложить шарики на противень, выстланный бумагой для выпечки, сделать в них лунки, снова ненадолго поставить тесто в холодное место, а затем выпекать в духовом шкафу до полуготовности. Противень с недопеченным печеньем вынуть, и в каждую лунку печенья выдавить немного размешанного повидла. Печенье еще раз поставить в духовой шкаф и выпекать до готовности (на повидле должна образоваться пленка). Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

Венчики из «всплывшего» теста

Ингредиенты: *400 г муки, 280 г жира или сливочного масла, 1 щепотка соли, 50 г молотых грецких орехов, 20 г дрожжей, 6 ст. л. молока, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара для панировки.*

В муку порубить или натереть масло или жир, добавить молотые орехи, соль, забродившие дрожжи, молоко, сахар и муку. Тесто тщательно вымесить, поместить в посуду с холодной водой и ждать, пока оно не всплывет на поверхность (это произойдет через 2—3 часа). Затем вынуть его из воды, в салфетке обсушить и на посыпанной мукой доске раскатать в пласт толщиной около 5 мм. Круглой выемкой вырезать кружки, внутри них вырезать кружки меньшего диаметра. Полученные кольца положить на противень, дать слегка подняться и выпекать до образования золотистой корочки. Еще теплые венчики запанировать в ванильном сахаре.

Звездочки из песочного теста с какао

Ингредиенты: *200 г муки, 160 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 1 ч. л. какао, 1/4 пакетика разрыхлителя теста, 1/4 пакетика ванильного сахара, 1 желток, 1 яйцо для смазывания, 50—70 г грецких орехов для посыпания.*

В муку просеять сахарную пудру с разрыхлителем и какао. Добавить масло или жир (порубить или натереть), ванильный сахар, желток и вымесить тесто до гладкости. Затем раскатать его в пласт толщиной около 5 мм, вырезать небольшие звездочки, смазать их яйцом, посыпать дроблеными грецкими орехами или очищенным миндалем и выпекать до образования румяной корочки. Еще теплые звездочки посыпать сахаром, смешанным с ванильным сахаром.

Звездочки из песочного теста без яиц

Ингредиенты: *180 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 60 г грецких орехов, 50 г сахара, ванильный сахар, 100 г повидла, 30 г сахара с ванилью для посыпания.*

В муку добавить сахар, молотые орехи, ванильный сахар и мелко рубленное или раскрошенное масло. Вымесить тесто, положить его в холодильник для застывания. Затем тонко раскатать, вырезать звездочки, выложить их на противень и испечь. Готовое печенье попарно «склеить» горячим повидлом и посыпать ванильным сахаром. (Для половины сырых звездочек можно вырезать кружочки или же сырые звездочки смазать размешанным яйцом, посыпать дроблеными грецкими орехами, а готовые звездочки просто посыпать сахаром, но попарно не склеивать.)

Лимонное печенье

Ингредиенты: *370 г муки, 180 г сливочного масла или жира, 180 г сахара, ванильный сахар, 1 щепотка соли, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, сок и цедра 1 небольшого лимона, 3 желтка, смородиновое или малиновое повидло.*

На доску насыпать муку, сахар с разрыхлителем, добавить соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру и лимонный сок, рубленое масло или жир, желтки и вымесить тесто до гладкости. Поместить его в холодильник для застывания, потом еще раз вымесить (сделать это как можно быстрее, чтобы за время замеса оно не стало слишком мягким). Раскатать в пласт толщиной около 3 мм и выемкой вырезать кружки. Половину из них выложить на противень, а в другой половине наперстком или небольшой трубочкой выдавить круглые отверстия, оба вида кружков испечь. (Тесто в обрезках при повторном замесе с мукой станет крутым, поэтому надо добавить немного воды, чтобы оно

стало мягче и при раскатывании не рассыпалось.) Кружки с отверстием сразу после выпечки запанировать верхней стороной в ванильном сахаре. Целые кружки намазать горячим смородиновым или малиновым повидлом и «приклеить» к ним сверху кружки с отверстием.

Кружочки с орехами

***Ингредиенты:** 140 г сливочного масла, 140 г муки, 220 г грецких орехов, 120 г сахарной пудры, 2 желтка, ваниль, лимонная цедра, 1 белок для смазывания, 30 г шоколада, 20 г твердого жира.*

На доске замесить тесто из муки, сливочного масла, сахарной пудры, молотых грецких орехов (140 г), желтков, тертой лимонной цедры и ванили. Положить его в холодильник для застывания, после чего раскатать в пласт толщиной около 5 мм, вырезать кружочки, смазать их белком и на каждый кружок положить четверть или половину ядра ореха. Противень снова поставить в холодильник, чтобы печенье застыло и не расплывалось. Выпекать до образования румяной корочки. Готовые кружочки полить шоколадом, предварительно растопленным вместе с твердым жиром или сливочным маслом.

Кружочки из песочного теста

***Ингредиенты:** 500 г муки, 280 г сливочного масла или жира, 180 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 2 желтка, 1 яйцо, 1 ч. л. разрыхлителя теста, ванильный сахар, лимонная цедра, 1 щепотка соли, повидло, 1 белок для смазывания, 50 г грецких орехов для панировки.*

В муку порубить жир, добавить просеянную сахарную пудру и разрыхлитель, молотые орехи, соль, ванильный сахар, лимонную цедру, желтки и вымесить гладкое тесто. Положить его в холодильник для застывания, после чего еще раз быстро вымесить, раскатать в пласт толщиной около 3 мм и вырезать кружочки. Половину кружков оставить целыми, во второй части вырезать посредине небольшое круглое отверстие. Все кружки испечь до образования золотистой корочки. Целые кружки намазать горячим повидлом, положить на него кружок с «глазком», верхнюю сторону которого предварительно посыпать ванильным сахаром.

Карловарские венчики

***Ингредиенты:** 200 г муки, 80 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла или жира, 1/2 пакетика ванильного сахара, цедра и сок 1/2 лимона, 4 вареных желтка, 1 щепотка соли, повидло.*

***Для глазури:** 100 г шоколада, 70 г твердого жира.*

На доску насыпать муку, просеянную сахарную пудру, соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру и сок, порубить масло или жир, положить сваренные вкрутую и размятые желтки и вымесить гладкое тесто. Положить его в холодильник для застывания. (Желтки сварить отдельно от белков, т. е. оставить желток в половинке скорлупы, опустить его в кипящую воду и варить 8—10 минут.) Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать венчики (большие зубчатые кружки с большим отверстием посередине), выложить их на противень и выпекать до образования золотистой корочки. Венчики склеить попарно горячим повидлом, а когда они остынут, половину каждого венчика полить шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури шоколад разломать на мелкие кусочки, положить в кастрюлю с твердым жиром, на водяной бане растопить и смешать до образования гладкой массы. Поливая печенье, глазурь держать на водяной бане, чтобы она не застыла.

Песочные подковки

***Ингредиенты:** 120 г муки, 100 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, ваниль, 2 желтка, 40 г миндаля.*

На доску насыпать муку и просеянную сахарную пудру. Порубить туда же масло, добавить ваниль, желтки и вымесить тесто. Раскатать его в полосу толщиной 5 мм и шириной 10 см, смазать белком, посыпать очищенным и дробленым миндалем. Затем тесторезкой нарезать тесто полосками шириной

около 1,5 см, выложить на противень и выпекать до образования румяной корочки. Готовые изделия снять с противня и придать дугообразную форму (наложив их, например, на форму или на бутылку). Дать остыть и посыпать ванильным сахаром.

Песочные палочки с глазурью

Ингредиенты: *180 г муки, 130 г сливочного масла, ваниль, 130 г грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 2 желтка, лимонная цедра.*

Для глазури: *1 белок, 140 г сахарной пудры.*

В муку порубить масло, добавить ваниль и лимонную цедру, молотые орехи, сахарную пудру и желтки. Вымесить тесто и поставить в холодильник для застывания. Затем раскатать в полосу шириной около 8 см и толщиной 5 мм. Смазать сахарной глазурью, нарезать палочками, выложить на противень и выпекать до образования румяной корочки.

Для приготовления глазури сахарную пудру тщательно растереть с белком, чтобы получилась гладкая и густая масса.

Сладкие палочки

Ингредиенты: *250 г муки, 120 г сливочного масла или жира, 10 г дрожжей, 1 желток, 40 г фундука, 50 мл рома, соль по вкусу, 150 г сахарной пудры с ванилью для панировки.*

В муку порубить масло или жир, добавить раскрошенные и размешанные с 1 ст. л. молока дрожжи, желток, молотый фундук и соль. Вымесить тесто, скатать валиком и раскатать его в полосу шириной около 10 см и толщиной 5 мм. Ножом или тесторезкой разрезать на тонкие палочки, выложить их на противень и дать 1 час постоять в теплом месте. Затем испечь до образования румяной корочки. Слегка остывшие палочки смазать ромом, запанировать в сахарной пудре с ванильным сахаром и, разложив на выстланном бумагой противне, подсушить в духовом шкафу. После этого можно еще раз запанировать в сахаре, тогда они дольше сохранятся.

«Медвежьи лапки»

Для теста I: *180 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 70 г грецких орехов или миндаля, ванильный сахар для посыпания.*

Для теста II: *200 г муки, 150 г сливочного масла или жира, 90 г сахарной пудры, 80 г миндаля или грецких орехов, 20 г какао, 1 яйцо, ванильный сахар, корица.*

Для приготовления «медвежьих лапок» можно использовать любое из приведенных видов теста. В муку порубить масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру, молотые грецкие орехи или миндаль, вымесить и поставить в холодильник для остывания. Затем скатать из теста валик, нарезать одинаковыми кусочками и заполнить ими соответствующие формочки. Выпекать до образования румяной корочки. Горячими вынуть из формочек, посыпать с двух сторон ванильным сахаром.

В тесто II, в отличие от теста I, добавить какао, яйцо и корицу.

Ванильные булочки

Ингредиенты: *200 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 70 г фундука, 70 г сахарной пудры, ванильный сахар, 100 г сахара с ванилью для панировки.*

На доску насыпать муку, добавить ванильный сахар, растертое с сахарной пудрой масло, замесить тесто, в конце вмешать молотый фундук или миндаль. Тесто положить в холодильник застывать. Затем из теста скатать валик, нарезать его одинаковыми небольшими кусочками и из каждого сформовать небольшую булочку. Выложить на противень и снова поставить в холодильник застыть. Выпекать в духовом шкафу до образования румяной корочки. Горячие булочки запанировать в сахаре, смешанном с ванильным сахаром.

Фигурное печенье

Для теста I (без орехов): *550 г муки, 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла или жира, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 1 яйцо, 100 мл сливок или молока, лимонная цедра.*

Для теста II (с орехами): *500 г муки, 250 г сахарной пудрой, 150 г грецких орехов, 1 щепотка соли, ¼ пакетика ванильного сахара, ¼ пакетика разрыхлителя теста, 200 г сливочного масла или жира, 2 яйца, лимонная цедра.*

На доску просеять муку с сахарной пудрой и разрыхлителем, добавить молотые грецкие орехи (фундук, миндаль или кокосовую стружку), соль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, порубленное ножом или тертое сливочное масло или жир, яйца и все вместе вымесить. Тесто частями класть в мясорубку с фигурной насадкой и выпускать на разделочную доску длинные фигурные полосы, из которых сформовать, по желанию, венчики, булочки, недлинные палочки и пр. Выложить на сухой противень и выпекать сначала в сильно разогретом духовом шкафу, затем снизить температуру и выпекать до образования золотистой корочки при среднем жаре. Готовое печенье теплым посыпать ванильным сахаром или полить шоколадной глазурью.

Парижские тортики

Ингредиенты: *100 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, 3 желтка, 200 г муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста, 1 щепотка соли.*

Для орехово-сливочного крема: *150—200 г сахара, ванильный сахар, лимонная или апельсиновая цедра, 100 г фундука или миндаля, 1 белок, 1 ст. л. рома.*

Для ромовой глазури: *300 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. рома.*

Масло тщательно растереть с сахарной пудрой и желтками. На доску насыпать муку, просеянный разрыхлитель, соль, положить масляно-желтковую массу, вымесить тесто и поместить его в холодильник для застывания. Затем раскатать в пласт толщиной около 3 мм, вырезать кружки, положить на сухой противень и испечь до образования золотистой корочки. Когда лепешки остынут, склеить их попарно кремом и полить ромовой глазурью. Верх украсить кусочком цуката. Тортики остаются такими же вкусными даже после того, как полежат 1—2 дня.

Для приготовления крема из сахара и небольшого количества воды сварить сироп, вмешав в него молотый поджаренный фундук или очищенный миндаль, ванильный сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, белок и ром. (Если крем получился слишком густым, добавить воды или рома.)

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, влить кипящее молоко и тщательно размешивать в течение 10—15 минут, добавляя по капле ром.

Шоколадные тортики

Ингредиенты: *300 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 120 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 1 ст. л. просеянного какао, ванильный сахар, ¼ пакетика разрыхлителя теста, 1 яйцо, 1 желток.*

Для крема: *2 яйца, 1 ст. л. какао, 130 г сахарной пудры, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. муки, ванильный сахар, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. рома (не обязательно).*

Для глазури: *100 г шоколада, 70 г твердого жира.*

На доску насыпать муку, просеять сахарную пудру с разрыхлителем, добавить молотые грецкие орехи, ванильный сахар, какао, рубленое или тертое сливочное масло, яйцо и желток. Вымесить тесто и поместить его в холодильник для застывания. Затем раскатать слоем около 3 мм, вырезать кружки и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Остывшие лепешки слепить попарно кремом и полить шоколадной или какаовой глазурью.

Для приготовления крема яйца, какао, 100 г сахарной пудры, молоко и муку смешать и взбивать на водяной бане до загустения. Остывший крем добавить в растертое с 30 г сахарной пудры и ванильным сахаром масло и тщательно размешать.

Для приготовления глазури шоколад разломать на мелкие кусочки, добавить твердый жир и растопить их вместе на умеренном огне или на водяной бане. После чего снять с огня и хорошо размешать.

Тортики ишлеские

Ингредиенты: *210 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 70 г сахарной пудры, 50 г миндаля, 1 щепотка соли, ванильный сахар, лимонная цедра, 1 ч. л. лимонного сока, повидло.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

В муку порубить масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру, очищенный и молотый миндаль, грецкие орехи или фундук, соль, ванильный сахар, лимонный сок и цедру и все вместе тщательно вымесить. Положить тесто на 30 минут в холодильник, затем еще раз быстро вымесить, раскатать на посыпанной мукой доске слоем около 3 мм, круглой выемкой вырезать кружки, положить их на сухой противень и выпекать до образования золотисто-румяной корочки. Выпеченные кружки переложить на застеленную бумагой доску для остывания, после чего слепить попарно смородиновым или другим подогретым повидлом, полить какаовой глазурью и посыпать мелко дробленным очищенным миндалем.

Песочные треугольнички с орехами

Ингредиенты: *280 г муки, 160 г сливочного масла или жира, 1 щепотка соли, 60 г сахарной пудры, 1/4 пакетика ванильного сахара, 3 желтка, цедра и сок 1/2 лимона, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Для крема: *3 белка, 150 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 120 г грецких орехов, 30 г сухих бисквитов или сухарей.*

В муку добавить просеянную сахарную пудру с разрыхлителем, соль, ванильный сахар, рубленое масло, желтки, тертую лимонную цедру, лимонный сок и вымесить гладкое тесто. Раскатать его слоем около 3 мм, разрезать на квадратики, края двух сторон каждого квадратика смазать белком, середину намазать кремом, свернуть по диагонали в треугольник с легким нажатием по краям теста, выложить на сухой противень и выпекать до образования золотисто-румяной корочки. Теплые треугольнички посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления крема белки взбить с сахарной пудрой в густую пену, вмешать ванильный сахар, молотые орехи и толченые сухари или толченые бисквиты.

Косыночки с фруктовым муссом

Ингредиенты: *500 г муки, 80 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 1 яйцо, соль по вкусу, 8—10 ст. л. молока.*

Для фруктового мусса: *2 белка, 200 г сахара, 200 г фруктов (свежих или мороженых), лимонный сок.*

В просеянную муку положить рубленое масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру, соль, яйцо и молоко и вымесить гладкое тесто. (Вместо молока можно добавить в тесто несколько ложек сливок.) Тесто не должно быть ни очень мягким, ни крутым. Поэтому молоко добавлять постепенно, а не все сразу. Затем раскатать тесто очень тонким слоем (2—3 мм), тесторезкой разрезать его на квадраты величиной 5—6 см, два противоположных угла соединить, обернуть тестом формочки или трубочки, смазанные жиром, чтобы получилась «косыночка». Углы теста смазать белком, чтобы во время выпечки они не разошлись. Выпекать в разогретом духовом шкафу при умеренной температуре. Выпеченные изделия снять с формочек и, когда остынут, наполнить фруктовым муссом, повидлом или пюре из печеных яблок с лимонным соком.

Для приготовления мусса в миску вылить белки, добавить сахар, фрукты (свежие или мороженые) или 2 ст. л. повидла и лимонный сок и все вместе взбить до образования густой, не стекающей с ложки пены.

Из этого теста с помощью фигурных выемок можно вырезать самое разное печенье или просто круглые лепешки, которые после выпечки запанировать в ванильном сахаре. Можно приготовить и соленое печенье, добавив в тесто немного больше соли, а сахар вообще не класть. Печенье смазать яйцом, посыпать солью и тмином или тертым твердым сыром и выпекать до образования румяной корочки. Соленое печенье подавать к чаю или вину.

«Солдатский хлеб»

Ингредиенты: *140 г муки, 140 г сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. толченой гвоздики, 1 ст. л. растительного масла, 20 г какао, 100 г изюма, 100 г миндаля или грецких орехов.*

В миску насыпать просеянную муку, сахарную пудру, какао, ванильный сахар, корицу, гвоздику, вбить яйца, влить растительное масло и все вместе тщательно вымесить. Затем добавить нарезанный соломкой или дробленый миндаль или грецкие орехи и изюм. На хорошо смазанный и посыпанный мукой противень выложить ложкой тесто в две плотные узкие полосы на расстоянии не менее 10 см одна от другой (так как тесто в процессе выпечки расплывется). Выпекать на медленном огне в заранее разогретом духовом шкафу до мягкости (ни в коем случае не пересушить). Вынуть из духового шкафа и острым ножом разрезать на полоски шириной 1 см. Такое печенье хранится долго.

Песочное печенье с белковым кремом

Ингредиенты: *250 г муки, 140 г сливочного масла, 90 г грецких орехов, 70 г сахарной пудры, 1 желток, пакетик ванильного сахара, цедра 1/2 лимона, соль по вкусу.*

Для белкового крема: *2 белка, 100 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, грецкие орехи.*

В муку порубить масло, добавить просеянную сахарную пудру, молотые орехи, ванильный сахар, соль, тертую лимонную цедру и желток, вымесить тесто до гладкости и поставить в холодильник для застывания. После этого снова быстро вымесить, раскатать в пласт толщиной около 3—4 мм, вырезать кружки диаметром 3—4 см, положить на предварительно смоченный холодной водой противень и испечь до полуготовности. Противень с недопеченным печеньем вынуть, на каждое печенье через фигурную насадку кондитерского мешочка выпустить холмик белкового крема, в середину положить четверть ядра ореха и в умеренно разогретом духовом шкафу подсушить до образования румяной корочки.

Для приготовления белкового крема белки взбить с просеянной сахарной пудрой и ванильным сахаром, затем в течение 7 минут продолжать взбивать на водяной бане.

Песочное печенье к чаю

Ингредиенты: *550 г муки, 350 г жира, 200 г сахарной пудры, 3 желтка, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 2 ст. л. какао, корица, гвоздика, ванильный сахар, соль по вкусу, лимонная цедра, 50 г грецких орехов.*

В муку порубить жир, добавить просеянную сахарную пудру, соль, разрыхлитель, желтки и вымесить гладкое тесто. Разделить его на три части. В одну вмешать какао, руками сформовать одинаковые шарики, выложить их на противень и сделать посередине глубокие лунки. Поставить в холодильник для застывания, затем вынуть и испечь. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром, а лунки заполнить подогретым мармеладом.

Во вторую часть теста вмешать толченую корицу и гвоздику, тертую лимонную цедру, ванильный сахар и все вместе вновь тщательно вымесить. Затем раскатать тесто в пласт толщиной около 5 мм, вырезать печенье разнообразной формы, смазать его белком, посыпать дроблеными орехами и испечь до румяного цвета. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

В третью часть теста вмешать молотые орехи и тщательно вымесить. Поставить в холодильник для застывания, затем сформовать маленькие булочки и испечь. Выпеченные булочки запанировать в ванильном сахаре. Вместо булочек можно сделать «медвежьи лапки», выложив кусочками теста соответствующие формочки, испечь, вынуть из формочек и посыпать ванильным сахаром.

Ванильные палочки

Ингредиенты: *260 г сахара, 4 яйца, ванильный сахар, 100 г грецких орехов, 230 г муки, ¼ пакетика разрыхлителя теста.*

Сахар растирать с яйцами и ванильным сахаром в течение 30 минут, добавить молотые орехи, фундук или миндаль и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 5 мм на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре до образования румяной корочки. Готовое изделие посыпать ванильным сахаром и еще теплыми разрезать в виде палочек. Они вкусные и долго хранятся.

Двухслойное печенье с украшением

Ингредиенты: *200 г муки, 170 г сливочного масла или жира, 2 желтка, 20 г сахарной пудры, соль по вкусу, 80 г повидла.*

Для белкового крема: *5 белков, 300 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

В муку порубить масло или жир, добавить желтки, сахарную пудру и соль. Вымесить тесто, положить в холодильник для застывания, тонко раскатать и вырезать маленькие кружочки. Выложить на сухой противень и выпекать до образования румяной корочки. На готовые лепешки с помощью фигурной насадки выпустить белковый крем и поставить их на несколько минут в духовой шкаф с умеренным жаром до образования румяной корочки. Готовое печенье остудить и осторожно склеить попарно смородиновым или другим кислым повидлом.

Для приготовления белкового крема белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром и, непрерывно помешивая, держать крем на водяной бане до загустения (пока он не будет держаться на ложке).

Лондонские пирожные

Ингредиенты: *250 г муки, 140 г сливочного масла или жира, 70 г сахарной пудры, 3—4 желтка, соль по вкусу, 200 г подогретого повидла.*

Для белкового крема: *4 белка, 200 г сахарной пудры, 200 г миндаля или фундука, ванильный сахар.*

На доску насыпать муку, добавить просеянную сахарную пудру и порубить масло или жир. Хорошо размешать, добавить желтки, соль и вымесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, переложить на противень и поставить в холодильник для застывания. Затем в духовом шкафу испечь до легкой румяной корочки. Белки взбить в густую пену и, продолжая взбивать, добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар и очищенный и молотый миндаль. Выпеченный пласт теста смазать повидлом, приготовленным кремом и выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности. Еще теплое тесто разрезать на прямоугольные пирожные.

Корзиночки с ванильным кремом

Ингредиенты: *250 г муки, 50 г сахарной пудры, соль по вкусу, 150 г сливочного масла или жира, 70 г фундука, 2 желтка, 150 г малинового или абрикосового повидла, 200 мл жирных сливок и 10 г сахара для украшения.*

Для крема: *100 г сахарной пудры, 3—4 яйца, ваниль или ванильный сахар, 50 г муки, 500 мл молока.*

На доске из муки, сахарной пудры, молотого фундука, соли, рубленого масла или жира и желтков тщательно вымесить тесто и поместить его на 30 минут в холодильник. После чего раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать кружки и выложить ими глубокие металлические формочки (для маленьких кексов). Выпекать до образования румяной корочки и осторожно вынуть из формочек. В полностью остывшие корзиночки на дно положить немного повидла или джема, наполнить их густым ванильным кремом и украсить (с помощью кондитерского мешочка с фигурной насадкой) сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Для приготовления крема в кастрюлю всыпать сахарную пудру и муку и тщательно растереть с яйцами, затем добавить молоко и ваниль и, непрерывно помешивая, сварить густой крем, снять с огня и продолжать размешивать, пока он полностью не остынет.

Полумесяцы из теста с какао

Ингредиенты: *140 г сливочного масла или жира, 140 г сахарной пудры, 140 г муки, 4 яйца, ванильный сахар, корица на кончике ножа, 2 бутона гвоздики, 3 ч. л. какао, разрыхлитель теста, 2 ст. л. смородинового повидла.*

Для глазури: *150 г сахара, 1 белок, лимонный сок.*

Масло или жир взбить в пышную пену и, продолжая размешивать, положить сахарную пудру, желтки, ванильный сахар, корицу, толченую гвоздику и какао. Затем добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и взбитые белки. Полученное тесто выложить слоем 1—1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Готовый пласт снять с противня, смазать тонким слоем смородинового повидла, полить лимонной глазурью и вырезать полумесяцы.

Для приготовления глазури в миске растереть добела сахар с белком и лимонным соком.

Песочные орехи с начинкой

Ингредиенты: *200 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 120 г сахарной пудры, 150 г грецких орехов, 1 яйцо, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Для крема: *3 яйца, 100 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, ванильный сахар.*

На доску просеять муку и сахарную пудру, порубить или натереть масло или жир, добавить молотые орехи, соль, ванильный сахар и яйцо. Все тщательно вымесить и положить не менее чем на 30 минут в холодильник, после чего тесто быстро еще раз вымесить, скатать в валик, разрезать на небольшие одинаковые кусочки, которыми выложить небольшие формочки в виде половинки ореха. Формочки с тестом положить на противень и испечь. Готовые «половинки ореха» вынуть из формочек, остудить, начинить ванильным кремом, соединить попарно и посыпать ванильным сахаром. (Прежде чем выкладывать тестом формочки, особенно если они новые, смазать их небольшим количеством растительного масла, чтобы тесто не пристало к ним и после выпечки его было легче вынуть.)

Для приготовления крема яйца взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром на водяной бане до образования густой массы. Затем остудить, добавить к взбитому в пышную пену маслу и вымешать до гладкости.

Шугайды

Ингредиенты: *200 г сахарной пудры, 100 мл молока, ½ пакетика ванильного сахара, 100 г сливочного масла, 2 ч. л. какао, 2 ч. л. рома, 100 г фундука (миндаля или грецких орехов), 50 маленьких бумажных корзиночек.*

Для глазури: *180 г сахарной пудры, 80 г какао, 200 г твердого жира.*

Фундук на умеренном огне обжарить, переложить в салфетку, руками потереть, чтобы отслоилась шелуха, и помолоть. Сахарную пудру размешать с молоком и ванильным сахаром и варить 5 минут, затем положить масло и какао и остудить, после чего добавить приготовленный фундук и ром. Также в крем можно добавить рубленые цукаты (засахаренные фрукты). На противне или на доске разложить бумажные корзиночки. В каждую положить полную чайную ложечку глазури, сверху через некоторое время положить ложечку крема, потом — снова ложечку глазури, затем поместить в холодильник для застывания.

Для приготовления глазури сахарную пудру, какао и твердый жир растопить на водяной бане, затем при непрерывном помешивании довести до кипения, но не кипятить. Если глазурь при раскладывании по корзиночкам слишком быстро густеет, поместить посуду с ней в горячую воду.

Парижские палочки

Ингредиенты: 140 г миндаля, 140 г фундука или грецких орехов, 140 г сахарной пудры, ваниль, корица, 1 бутон гвоздики, 1 желток, 1 яйцо, лимонный сок, лимонная цедра.

Для глазури: 1 белок, 150 г сахарной пудры, лимонный сок.

Миндаль и фундук перемолоть и смешать на доске с сахарной пудрой, яйцом и желтком, вымесить, добавить немного ванили, гвоздику, тертую лимонную цедру и щепотку корицы. Из теста скатать валик, раскатать его в полосу шириной 5—6 см и толщиной 3 мм, полить глазурью и разрезать на палочки. Выложить на хорошо смазанный жиром и посыпанный мукой противень и в духовом шкафу при умеренной температуре испечь.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру, белок и лимонный сок тщательно растереть в густую пену.

Грильяж в вафлях

***Ингредиенты:** 100 г сахара, 200 г фундука или миндаля, 200 г сливочного масла, ½ пакетика ванильного сахара, 200 г сахарной пудры, 3 желтка, 3 вафли для торта.*

Сахар поджарить в миске до темно-золотистого цвета, добавить фундук или миндаль, все вместе поджарить, переложить на смазанную жиром блинную сковороду и дать остыть. Затем сковороду слегка нагреть, грильяж ножом соскоблить и перемолоть (как орехи). В кастрюлю положить сливочное масло, сахарную пудру, ванильный сахар и желтки, тщательно растереть их и, непрерывно помешивая, сварить на водяной бане довольно густой крем. Снять кастрюлю с водяной бани, добавить толченый грильяж и намазать этой массой 2 вафли для торта. Сверху положить третью, прижать дощечкой с грузом и оставить на ночь. На следующий день нарезать вафли треугольниками.

Кокосовые шарики

***Ингредиенты:** 300 г сахара, 150 мл воды, ванильный сахар, 250 г кокосовой стружки, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. какао, 12 шт. бисквитов (готовых).*

Сахар залить водой так, чтобы она целиком покрывала сахар. Сварить сироп, слегка охладить, добавить в него кокосовую стружку, ванильный сахар, какао, масло и толченые бисквиты. Все вместе размешать, добавить, если надо, немного воды и отставить на 30 минут. Затем из приготовленной массы сформовать шарики размером с грецкий орех, запанировать их в сахарной пудре, в сахаре или в кокосовой стружке и разложить по маленьким бумажным корзиночкам.

Печенье безе

***Ингредиенты:** 6 белков, 210 г сахарной пудры, 180 г кокосовой стружки, 90 г панировочных сухарей.*

Во взбитые белки, продолжая взбивать, всыпать просеянную сахарную пудру и взбивать на водяной бане, пока белки достаточно не нагреются и не превратятся в густую пену. После этого вмешать в них кокосовую стружку, сухари, снять с водяной бани и на смазанный жиром и посыпанный мукой противень высадить маленькие безе. (Можно положить белки в кондитерский мешок с гладкой металлической насадкой и высаживать на противень одинаковые безе.) Выпекать их в духовом шкафу при умеренной температуре до образования румяной корочки.

Московское печенье

***Ингредиенты:** 120 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 50 мл сливок или молока, 100 г миндаля, 80 г цукатов из апельсиновой корки, 40 г муки.*

***Для шоколадной глазури:** 100 г шоколада, 70 г твердого жира.*

Половину очищенного миндаля нарезать соломкой, остальной — еще мельче. Цукаты из апельсиновой корки тоже мелко нарезать. В кастрюлю положить масло, сахарную пудру, миндаль, цукаты, налить сливки или молоко и на умеренном огне, непрерывно помешивая, довести до

кипения и варить 3 минуты. Затем добавить муку, прокипятить, снять с огня и поставить в холодное место слегка застыть. Полученное тесто выкладывать чайной ложкой на смазанный жиром и посыпанный мукой противень в виде холмиков на некотором расстоянии один от другого. Выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре. Когда холмики расплывутся и приобретут светло-коричневый цвет, противень вынуть, широким ножом снять печенье с противня и переложить на доску. Дать остыть и намазать донышко каждого печенья густой шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури шоколад разломать на мелкие кусочки и вместе с твердым жиром растопить на водяной бане. Затем снять с огня и продолжать размешивать, пока глазурь не загустеет.

Ореховые безе

Ингредиенты: *3 белка, 150 г сахара, 1—2 ч. л. какао, 150 г фундука.*

Белки с сахаром взбить на водяной бане; не прекращать взбивания, пока масса не начнет густеть. Сняв посуду с огня, добавить молотый фундук и какао. Высадить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень маленькие холмики безе и поместить их на час в холодное место. Потом выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре до образования румяной корочки.

Рогалики из безе

Ингредиенты: *5 белков, 300 г сахарной пудры, ванильный сахар, 100 г неочищенного миндаля или грецких орехов.*

Во взбитые белки, продолжая взбивать, всыпать просеянную сахарную пудру и ванильный сахар и взбивать на водяной бане, пока масса не начнет густеть. Снять с огня, ложкой набирать белковую массу, обваливать ее в молотом миндале и формовать рогалики, выкладывать их на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и в умеренно нагретом духовом шкафу выпекать до образования румяной корочки.

Печенье «Воздушный поцелуй»

Ингредиенты: *1 белок, 250 г сахарной пудры, ванильный сахар, какао.*

Из сахарной пудры, какао, ванильного сахара и белка на доске замесить густое тесто. На доске, посыпанной сахаром, раскатать тесто в пласт толщиной около 5 мм, вырезать маленькие звездочки, положить их на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и в умеренно разогретом духовом шкафу испечь. (Во время выпечки безе поднимутся.) Обрезки вновь вымесить и, если надо, добавить белок. Тесто не должно быть рыхлым и разваливаться.

Рождественские вафли

Для теста I: *1 л молока, 600 г муки, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г сахарной пудры, 2 желтка, 100 г сливочного масла.*

Для теста II: *1 л молока, 450 г муки, соль по вкусу, 2 желтка, 180 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.*

Для теста III: *500 мл воды, 300 г муки, соль по вкусу, 150 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Вафли можно приготовить из любого приведенного вида теста.

В кастрюлю всыпать просеянную муку, соль и ванильный сахар. В муку налить молоко или воду, добавить желтки, сахарную пудру, растопленное масло и все вместе тщательно вымесить. Если надо, добавить еще немного молока или воды и дать тесту несколько часов выстояться. В готовое тесто можно добавить молотую корицу или анис, молотые грецкие орехи (просеянные, чтобы не попались крупные кусочки). Тесто наливать малыми порциями в горячую и слегка смазанную жиром форму (вафельницу) и выпекать на открытом огне. Горячие вафли свернуть в тонкую округлую трубочку.

Тесто III (на воде и без масла) лучше всего подходит для вафель, которые подаются с медом.

Ломницкие сухари

***Ингредиенты:** 300 г муки, 90 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры, 1 желток, ваниль, лимонная цедра, 10—20 г дрожжей, $^1/_3$ ч. л. соли, 100—200 мл молока, 70 г миндаля, 100 г сахара с ванилью для панировки.*

В муку порубить масло, добавить сахарную пудру, забродившие дрожжи (в небольшом количестве молока), соль, желток, тертую лимонную цедру и ваниль. Вымесить густое тесто и дать подняться. Затем добавить очищенный и нарезанный соломкой миндаль, тесто скатать в виде валика и на смазанном жиром противне дать еще раз подняться. После этого в не очень жарком духовом шкафу испечь, на следующий день нарезать тонкими ломтиками и на выстланном бумагой противне в теплом духовом шкафу высушить. Посыпать с двух сторон ванильным сахаром и снова поставить в духовой шкаф. Хорошо высушенные сухари вынуть из духового шкафа и еще раз посыпать ванильным сахаром. Вместо ванильного сахара можно использовать коричный.

Медовые прянички

***Ингредиенты:** 250 г сахара, 3 яйца, 3 ст. л. меда, 500 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 1 ч. л. корицы, 5 бутонов гвоздики, лимонная цедра.*

Сахар тщательно растирать с яйцами в течение 20 минут, добавить растопленный мед, корицу, толченую гвоздику, тертую лимонную цедру, разрыхлитель и муку. Тесто вымесить руками, так как ложкой это будет сделать сложнее. Накрыть его салфеткой и положить в холодильник на ночь. Застывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, хорошо вымесить и раскатать в пласт толщиной около 1 см. Маленькой круглой выемкой вырезать прянички, положить на смазанный жиром противень, смазать размешанным яйцом и испечь. (Перед тем как ставить в духовой шкаф, можно на каждый пряничек положить кусочек ядра грецкого ореха.)

Медовый пряник в кокосовой стружке

***Ингредиенты:** 200 г сахарной пудры, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, жира или 30 мл растительного масла, 2—3 ст. л. меда, $^1/_2$ ч. л. корицы, 6 бутонов гвоздики, цедра $^1/_2$ лимона, 100 мл молока, 250 г муки, $^1/_3$ пакетика разрыхлителя теста, 150—200 г кокосовой стружки для панировки.*

***Для глазури:** 250 г твердого жира, 250 г сахарной пудры, 1 ст. л. какао, 4 ст. л. молока.*

Сахарную пудру тщательно растереть с яйцом, сливочным или растительным маслом, добавить растопленный, слегка остывший мед, корицу, толченую гвоздику, тертую лимонную цедру, молоко и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить слоем около 1,5 см на смазанный жиром и посыпанный мукой небольшой противень, испечь и переложить на доску. Полностью остывший пряник разрезать на узкие пирожные (примерно 2×5 см), окунуть в глазурь и запанировать в кокосовой стружке.
Для приготовления глазури твердый жир, сахарную пудру, какао и молоко растопить на водяной бане и растереть до гладкости.

Медово-фруктовые пряники

***Ингредиенты:** 500 г муки, $^1/_2$ пакетика разрыхлителя теста, 80 г сахарной пудры, лимонная цедра, 5 ст. л. меда, 1 яйцо, корица, гвоздика, анис, 1 отваренная картофелина, 150 г повидла, 50 г грецких орехов.*

В муку добавить просеянную сахарную пудру, корицу, гвоздику, анис, тертую лимонную цедру, разрыхлитель, растопленный мед, протертый картофель и яйцо. Тесто тщательно вымесить и на несколько часов положить в холодильник. Затем разделить его на две части и каждую тонко раскатать. Перенести один пласт теста на противень, смазать повидлом, посыпать дроблеными орехами (можно также рубленым черносливом и цукатами из апельсиновой корки), накрыть вторым пластом, наколоть вилкой, смазать молоком и на медленном огне испечь. Выпеченный пряник вынуть из духового шкафа, дать полностью остыть и разрезать на порции. Остывший пряник можно полить какаовой или сахарной глазурью.

Медовые прянички без яйца

Ингредиенты: *500 г муки, 250 г меда, 8 бутонов гвоздики, ½ ч. л. корицы, разрыхлитель теста, лимонная цедра.*

В миску положить все ингредиенты: муку, разрыхлитель, тертую лимонную цедру, просеянную толченую гвоздику, смешанную с корицей. Залить горячим медом, все тщательно вымесить сначала большой деревянной ложкой, потом рукой и поставить в холодильник на 1—2 часа. Затем на доске, посыпанной мукой, раскатать тесто слоем 3 мм, вырезать прянички, смазать их молоком или водой, обмакнуть смазанной стороной в сахар, выложить на смазанный жиром противень и испечь до образования румяной корочки. Прянички можно хранить долго, причем через несколько дней после приготовления они станут еще вкуснее.

Медовые прянички на масле

Ингредиенты: *2 яйца, 2 желтка, 360 г сахара, 200 г меда, 6 бутонов гвоздики, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. разрыхлителя теста, 650 г муки, 50 г сливочного масла, лимонная цедра.*

Яйца и желтки тщательно растереть с сахаром, добавить остальные ингредиенты: корицу, гвоздику, тертую лимонную цедру, растопленный мед, разрыхлитель, муку, масло и все вместе хорошо вымесить. Тесто поставить в холодильник на 1 час, после чего раскатать слоем около 1 см, вырезать прянички, смазать их яйцом или размешанным белком, посыпать дроблеными грецкими орехами и в жарком духовом шкафу испечь. (Также можно испечь тесто большими пластинами, которые сразу после выпечки склеить повидлом, а на следующий день разрезать.)

Мягкий нарезанный медовый пряник

Ингредиенты: *250 г сахара для приготовления карамели, 300 мл черного кофе, 4 яйца, 250 г сахара, 4 ст. л. размягченного сливочного масла или жира, 3 ст. л. теплого меда, 500 г муки, корица, гвоздика, анис, ½ пакетика разрыхлителя теста, 50—100 г грецких орехов, лимонная и апельсиновая цедра, 100 г изюма или сушеных фруктов.*

Приготовить жженый сахар, залить черным кофе и проварить. Желтки растереть с сахаром, добавить толченую гвоздику, корицу, анис, тертую лимонную и апельсиновую цедру, растопленное масло или жир, подогретый мед и теплый кофе с жженым сахаром. Все вместе хорошо размешать, добавить разрыхлитель с мукой, взбитые белки, дробленые орехи, изюм или сушеные фрукты. Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень слоем около 2 см и выпекать на медленном огне. Готовый медовый пряник можно полить какаовой или ромовой глазурью.

ТОРТЫ

Приготовление бисквитного теста

Бисквитное тесто очень сдобное. Оно широко используется как основа для тортов, пирожных и разнообразных кексов. Его готовят из хорошо взбитых с сахаром белков, в которые вмешивают муку, молотые грецкие орехи, миндаль, фундук, кокосовую крупку, какао, растопленное и слегка остывшее сливочное масло, панировочные сухари и т. п. Основу этого теста составляют взбитые белки, сахар и мука в соотношении: на 1 белок около 30 г сахара и 20—30 г муки. Большее количество сдобы в нем обеспечивают те или иные комбинации вышеприведенных продуктов, причем количество сахара — величина постоянная, а количество муки необходимо уменьшать ровно настолько, насколько добавлено орехов и т. п. Сливочное масло можно добавлять независимо от количества других продуктов (около 10 г на 1 белок). Его кладут в тесто последним и очень осторожно вмешивают в бисквитную массу.

Бисквитный торт

***Ингредиенты:** 6 яиц, 140 г сахарной пудры, 120 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, ванильный сахар.*

***Для крема:** 250 мл молока, 3 ст. л. муки, 1 пакетик ванильного сахара, 3 желтка, 2 белка, 180 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 мл жирных сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.*

100 г сахарной пудры растереть добела с желтками и ванильным сахаром. Белки взбить и, не переставая взбивать, добавить оставшуюся просеянную сахарную пудру. Муку смешать с разрыхлителем. В желтковую массу поочередно добавлять взбитые белки и муку. Тесто вылить в тщательно смазанную и посыпанную мукой форму для торта и испечь в духовом шкафу на медленном огне. (Чтобы убедиться, что бисквит пропечен внутри, нужно проткнуть его зубочисткой или спичкой: если деревянная поверхность сухая, значит, бисквит готов.) После выпечки на некоторое время бисквит оставить в форме, затем ножом отделить его от стенок, удалить съемный борт и с помощью ножа или кондитерской лопатки передвинуть торт на доску. Остывший торт разрезать острым ножом по горизонтали на 3—4 одинаковых пласта. Пласты соединить кремом, слегка надавить на верхний рукой и поставить в холодильник для застывания. Весь торт обмазать кремом (или верх полить какаовой или ромовой глазурью, а бока обмазать кремом), посыпать молотыми грецкими орехами или очищенным миндалем, также можно украсить узорами из сливок, взбитых с сахарной пудрой.

Для приготовления крема в 100 мл молока размешать муку, желтки и ванильный сахар. Остальное молоко хорошо нагреть, поставить на водяную баню, влить в него приготовленную яичную массу и при непрерывном помешивании сварить густой крем. Сливочное масло тщательно смешать с сахарной пудрой (2 ст. л. отставить) и остывшим кремом, причем крем следует добавлять понемногу, иначе масло может свернуться. Последним осторожно вмешать в крем холодный белковый крем, приготовленный следующим образом: белки взбить с 2 ст. л. просеянной сахарной пудры и продолжать взбивать на водяной бане, пока крем хорошо не нагреется и не загустеет.

Коржи бисквитного торта можно смазать кофейным кремом и полить сверху кофейной глазурью, ореховым кремом и полить ромовой глазурью или шоколадным кремом и полить шоколадной глазурью.

Торт из теста с картофельным крахмалом

***Ингредиенты:** 5 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г картофельного крахмала, разрыхлитель теста.*

***Для крема:** 3 яйца, 150 г сахара, 50 мл кофе (в зернах или растворимого), 80 г шоколада, 250 г сливочного масла, 1 ч. л. муки.*

***Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом** — см. раздел «Глазури».*

Желтки тщательно растереть с половиной сахарной пудры. Добавить взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки и картофельный крахмал, смешанный с небольшим количеством разрыхлителя. Вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и испечь в не очень жарком духовом шкафу. Вынуть торт из формы и на следующий день очень острым ножом разрезать по горизонтали на три пласта, сложить их один на другой, смазав каждый слой кремом, и полить торт какаовой или шоколадной глазурью.

Для приготовления крема яйца тщательно растереть с сахаром, добавить крепкий кофе, рубленый шоколад (или какао) и муку. При непрерывном помешивании сварить не очень густой крем, остудить. Масло взбить добела, соединить с кремом.

Торт «Добош»

***Ингредиенты:** 8 яиц, 250 г сахара, 200 г муки.*

***Для крема:** 500 г сливочного масла, 200 г сахара, 350 мл молока, 50 г какао, 1 пакетик ванильного сахара, 3—4 желтка, 70 г сахара, 4 ст. л. муки.*

***Для карамельной глазури:** 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. воды.*

Яйца взбить с сахаром на водяной бане при умеренном нагревании. Затем снять яичную массу с огня и продолжать взбивать еще 20 минут. Вмешать муку и испечь из получившегося теста 7—8 круглых

коржей. Для этого на смазанный жиром и посыпанный мукой противень поставить дно формы или кастрюлю, по ним кончиком ножа очертить круг и выкладывать тесто в пределах этого круга. Пока один корж печется на одном противне, таким же образом подготовить второй противень и выложить на него тесто непосредственно перед тем, как ставить противень в духовой шкаф. Выпекать в умеренно разогретом духовом шкафу. Выпеченные коржи переложить на доску, дать остыть, каждый смазать кремом и положить друг на друга. (Отложить один корж и немного крема.) Торт под грузом поставить на сутки в холодильник. Затем острым ножом сровнять бока торта, верхний корж намазать кремом, накрыть его отложенным коржом, политым карамельной глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру сбрызнуть водой и на умеренном огне карамелизировать до золотистого цвета, после чего на еще более слабом огне растереть комки и вымесить до гладкости. Растирать карамель следует ножом, смазанным в растительном масле.

Ореховый торт с какаовой глазурью

Ингредиенты: *7 яиц, 350 г сахарной пудры, 240 г муки, 2 ст. л. какао, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

Для крема: *250 г грецких орехов, 150 мл молока, 300 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, ванильный сахар, ром.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

Желтки тщательно растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Затем осторожно вмешать взбитые белки, какао и муку, смешанную с разрыхлителем. Из теста испечь 7—8 тонких коржей, как для торта «Добош», промазать их ореховым кремом и полить торт какаовой глазурью.

Для приготовления крема молотые орехи сварить с молоком до загустения, дать остыть. Сливочное масло взбить в пышную пену с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить ореховую массу, размешать. (Также в крем можно добавить немного рома.)

Торт с плиты

Ингредиенты: *80 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. меда, 1/2 пакетика разрыхлителя теста, 40 г сливочного масла или жира, ванильный сахар, 300 г муки, лимонная цедра.*

Для крема: *160 г сахара, 250 мл кофе (в зернах или растворимого), 250 мл молока, 3 ст. л. муки, 1 желток, 200 г сливочного масла.*

Для какаовой глазури *— см. раздел «Глазури».*

Сахар, яйцо, мед и масло (или жир) растереть в кастрюльке на водяной бане. Когда масса начнет густеть, добавить немного муки, все хорошо смешать и на доске вымесить тесто, добавив остальную муку, смешанную с разрыхлителем, тертой лимонной цедрой и ванильным сахаром. Из теста раскатать 4 одинаковых круглых коржа (по шаблону из бумаги) и испечь, не зарумянивая. Готовые коржи смазать кремом и полить торт какаовой глазурью.

Для приготовления крема сахар поджарить на сковороде до светло-коричневого цвета, залить черным кофе и хорошо проварить до образования слегка тягучего сиропа. Затем добавить молоко, смешанное с мукой и желтком, и при непрерывном помешивании сварить густой крем. Остудить его и добавить в растертое добела масло. (Можно добавить в крем ложку какао и ванильный сахар.)

Ванильный торт

Ингредиенты: *6 яиц, 120 г сахара, ванильный сахар, 120 г муки, разрыхлитель теста.*

Для крема: *300 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 2—3 желтка, 50 г муки, 200 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры.*

Для глазури: *250 г сахарной пудры, 2 1/2 ст. л. молока, 2 1/2 ст. л. рома (или какао), ванильный сахар.*

Желтки тщательно растирать с 60 г сахара и ванильным сахаром в течение 20 минут, затем по очереди осторожно вмешать белки, хорошо взбитые с оставшимся сахаром, и муку, смешанную с небольшим

количеством разрыхлителя. Тесто положить в хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и испечь до образования румяной корочки, вынуть из формы и дать остыть, не переворачивая. Остывший торт разрезать по горизонтали на три коржа, смазать каждый слой кремом и полить торт ромовой или какаовой глазурью.

Для приготовления крема 100 мл холодного молока размешать с желтками, всыпать муку, 40 г сахарной пудры, ванильный сахар, хорошо смешать и, размешивая, влить в остальное (горячее) молоко. Сварить густой крем и остудить его. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить оставшуюся просеянную сахарную пудру и понемногу — остывший крем. Все вместе вымесить до гладкости и поставить в холодильник застыть.

Для приготовления глазури в просеянную сахарную пудру добавить горячее молоко, ром (или какао), ванильный сахар и растирать, пока масса не станет гладкой и блестящей. Если глазурь получилась густой, добавить еще немного рома.

Бисквитный торт из теста на воде

Ингредиенты: *4 яйца, 8 ст. л. кипящей воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г муки, разрыхлитель теста.*

Для крема: *300 мл кофе с молоком, 50 г муки, 1—2 желтка, 40 г сахара, ½ пакетика ванильного сахара, 150 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры.*

Для глазури: *200 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипящего молока, 2 ст. л. крепкого черного кофе.*

Металлическим венчиком взбить желтки с сахаром и, продолжая взбивать, понемногу влить кипящую воду. В желтковую массу по очереди добавлять белки, хорошо взбитые с 1 ч. л. сахара, и муку, все осторожно перемешать. Из полученного теста испечь 3 пласта (отдельно), соединить их между собой прослойками крема. Верх торта полить кофейной глазурью.

Для приготовления крема в кофе с молоком размешать сахар, муку, желтки и ванильный сахар. При непрерывном помешивании на умеренном огне сварить густой крем, остудить его и частями вмешать во взбитое сливочное масло с сахарной пудрой. (Также в крем можно добавить немного очень мелко молотого кофе в зернах или растворимого кофе.) Бисквитный торт можно промазать какаовым, ванильным или любым другим кремом.

Для приготовления глазури в просеянную сахарную пудру добавить кипящее молоко, крепкий кофе и все вместе хорошо растереть. Кофе добавить столько, чтобы глазурь была густой и не стекала с торта.

Какаовый торт с ореховым кремом

Ингредиенты: *6 яиц, 150 г сахара, ванильный сахар, 1—2 ст. л. какао, 100 г муки, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Для крема: *120 г грецких орехов, ½ пакетика ванильного сахара, 3 ст. л. кипящего молока, 200 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры.*

Для какаовой глазури с кукурузным крахмалом *— см. раздел «Глазури».*

Форму для торта смазать жиром и посыпать мукой. В муку просеять какао и разрыхлитель. 75 г сахара взбить с белками, остальной сахар осторожно подмешать к взбитым белкам. Затем по очереди добавлять желтки, муку и ванильный сахар и все вместе тщательно, но осторожно размешать. Переложить тесто в подготовленную форму и испечь в духовом шкафу при умеренной температуре. Выпеченный торт вынуть из духового шкафа, оставить на несколько минут в форме, после чего ножом отделить от стенок, удалить съемный борт, передвинуть торт на доску и дать остыть. Разрезать его горизонтально на 3 пласта одинаковой толщины, положить друг на друга, смазав каждый ореховым кремом, и полить торт какаовой глазурью. Верх торта также можно украсить половинками ядер грецких орехов или слегка подслащенными взбитыми сливками.

Для приготовления крема в миску положить молотые орехи, добавить немного кипящего молока, ванильный сахар и хорошо все перемешать. Когда ореховая масса начнет густеть, добавить столько кипящего молока, чтобы она получилась вязкой и не распадалась. Затем добавить нарезанное

мелкими кусками масло, просеянную сахарную пудру и все вместе тщательно взбить до состояния пышной пены.

Какаовый торт без орехов

Ингредиенты: *7 яиц, 7 ст. л. сахарной пудры, 7 ст. л. муки, 2 ст. л. какао, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

Для крема: *220 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 60 г шоколада, 1 ст. л. крепкого черного кофе, 1 яйцо, ванильный сахар.*

Желтки тщательно растереть с половиной сахарной пудры, добавить какао, хорошо взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить в хорошо смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и испечь в духовом шкафу на медленном огне. Выпеченный и остывший торт разрезать по горизонтали на три коржа, смазать каждый корж кремом и положить их друг на друга. Верх тоже смазать кремом и посыпать остывшим и истолченным жженым сахаром (100 г) или тертым шоколадом либо полить какаовой глазурью.

Для приготовления крема масло растереть в пышную пену, добавить просеянную сахарную пудру, мягкий шоколад, крепкий кофе, ванильный сахар и взбитое яйцо. Тщательно растереть. (Шоколад размягчить на тарелке, которую подержать над кипящей водой.)

Экономный ореховый торт

Ингредиенты: *5 яиц, 300 г сахара, 10 ст. л. черного кофе, 200 г муки, 100 г грецких орехов, ванильный сахар, 1 пакетик разрыхлителя теста.*

Для крема: *250 мл кофе с молоком, 1—2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. муки, 130 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г грецких орехов, 1 ч. л. рома.*

Металлическим венчиком взбить желтки с сахаром и ванильным сахаром и, продолжая взбивать, понемногу влить кипящий черный кофе. В желтковую массу по очереди добавлять белки, хорошо взбитые с 1 ч. л. сахара, и муку, смешанную с разрыхлителем и молотыми грецкими орехами, все осторожно перемешать. Из полученного теста испечь 3 пласта (отдельно), соединить их между собой прослойками крема. Верх торта полить глазурью или смазать кремом без орехов, а весь торт посыпать крупно тертым шоколадом или дроблеными орехами.

Для приготовления крема в кофе с молоком вмешать сахар, муку, желтки и ванильный сахар. При непрерывном помешивании на умеренном огне сварить густой крем, остудить его и частями вмешать во взбитое сливочное масло с сахарной пудрой, добавить молотые орехи и немного рома.

Рождественский торт

Ингредиенты: *7 яиц, 150 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 2 ст. л. какао, ванильный сахар, 50 г муки, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

Для крема: *160 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада.*

Для какаовой глазури *— см. раздел «Глазури».*

Для белковой глазури: *150 г сахарной пудры, 1 белок, ванильный сахар, 1 ч. л. лимонного сока.*

Желтки тщательно растереть с половиной сахарной пудры, ванильным сахаром и просеянным какао. Затем добавить молотые орехи, взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки и муку, смешанную с разрыхлителем. В смазанной жиром и посыпанной мукой форме испечь тесто (в один прием или тремя частями). Если торт выпечен сразу из всего теста, разрезать его на три коржа (лучше на следующий день). Затем коржи смазать кремом и под грузом поставить в холодильник на несколько часов. Бока смазать какаовой или шоколадной глазурью, а когда она застынет, полить верх торта белковой глазурью. Также на подсохшей белковой глазури разваренным шоколадом, смешанным с кусочком сливочного масла и сахаром, можно изобразить еловую ветку и надпись «Счастливого Рождества!».

Для приготовления крема масло взбить в пышную пену, добавить просеянную сахарную пудру и мягкий шоколад. Шоколад предварительно разломать на мелкие кусочки, положить на фарфоровую тарелку, накрыть небольшой миской и подержать на водяной бане. Масло размешивать с шоколадом и сахарной пудрой, пока крем не станет пышным и гладким.

Для приготовления белковой глазури просеянную сахарную пудру растереть в миске с белком, лимонным соком и ванильным сахаром в гладкую и густую массу.

Русский торт

***Ингредиенты:** 8 яиц, 170 г сахарной пудры, ванильный сахар, 60 г грецких орехов, 80 г панировочных сухарей, 3 ст. л. рома.*

***Для крема:** 120 г сливочного масла, 120 г грецких орехов, 75 мл молока, 100 г сахара, ваниль, 2—3 ст. л. рома.*

***Для ромовой глазури:** 300 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. рома.*

Сахарную пудру растереть с желтками и ванильным сахаром, смешать с хорошо взбитыми белками, молотыми орехами и сухарями, смоченными ромом. Тесто испечь в смазанной жиром и посыпанной мукой форме. Готовый торт переложить на доску и на следующий день разрезать на коржи. Смазать каждый слой кремом и полить торт ромовой глазурью. Верх торта можно украсить цукатами (засахаренными фруктами и ягодами) или шоколадом.

Для приготовления крема молотые орехи сварить с молоком, сахаром и ванилью. Масло взбить в пышную пену и частями понемногу добавить в него остывшую ореховую массу. Затем добавить ром и тщательно перемешать.

Для приготовления глазури в сахарную пудру влить кипящее молоко и тщательно размешивать в течение 10—15 минут, добавляя по капле ром.

Ореховый торт

***Ингредиенты:** 4 яйца, 200 г сахара, 100 мл воды, 200 г муки, ½ пакетика разрыхлителя теста.*

***Для крема:** 250 г сливочного масла, 1 яйцо, ванильный сахар, 150 г сахарной пудры, 50 г шоколада, 100 г поджаренного фундука.*

Металлическим венчиком тщательно взбить желтки с половиной сахара и кипящей водой. В пышную, слегка загустевшую желтковую массу добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и хорошо взбитые со второй половиной сахара белки. Тесто испечь в тщательно смазанной жиром и посыпанной мукой форме для торта. Готовый торт вынуть из формы и на следующий день разрезать по горизонтали на три коржа, смазать каждый слой кремом, верх намазать тонким слоем крема или полить какаовой глазурью.

Для приготовления крема тщательно размешать масло, добавить просеянную сахарную пудру, мягкий шоколад, ванильный сахар и взбитое яйцо. Фундук поджарить в духовом шкафу, завернуть в полотенце или салфетку и потереть руками, чтобы освободить ядра от шелухи, затем перемолоть и вмешать в крем.

Шоколадный торт

***Ингредиенты:** 90 г сливочного масла или жира, 180 г сахарной пудры, ванильный сахар, 9 яиц, 90 г шоколада или 30—40 г какао, 90 г миндаля, 90 г муки, ¼ пакетика разрыхлителя теста.*

***Для крема:** 250 мл молока, 2 желтка, 3 ст. л. какао или 100 г шоколада и 1 ч. л. какао, 2 ст. л. муки, 50 г сахара, 180 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры.*

***Для глазури:** 100 г шоколада, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 100 мл воды.*

Масло или жир растереть добела со 100 г сахарной пудры, ванильным сахаром и желтками, после чего добавить шоколад, который предварительно на тарелке, накрыв миской, подержать на водяной бане, чтобы он стал совсем мягким. (Вместо шоколада можно взять какао.) Добавить белки, хорошо

взбитые с оставшейся сахарной пудрой, молотый миндаль и муку, смешанную с разрыхлителем. В тщательно смазанной жиром и посыпанной мукой форме для торта испечь 3—4 коржа. Остывшие коржи соединить шоколадным или какаовым кремом и полить шоколадной или какаовой глазурью.

Для приготовления крема смешать в молоке желтки, шоколад, разломанный на мелкие кусочки, какао, муку, сахар и, непрерывно помешивая, сварить густой крем, дать остыть. Свежее сливочное масло взбить в пену, добавить сахарную пудру и остывший крем (добавлять понемногу). В крем также можно положить ванильный сахар или 1 ст. л. рома.

Для приготовления глазури сахар развести водой и сварить сироп. Чтобы шоколад и масло стали мягкими, поставить их в глубокой миске на водяную баню, затем остудить и тщательно размешать с сиропом. Когда глазурь начнет густеть, вылить ее на торт и с помощью широкого ножа размазать тонким слоем по всему торту, включая бока. Верх торта украсить кремом или очищенным миндалем. Вместо шоколадной глазури можно приготовить какаовую с кукурузным крахмалом (см. раздел «Глазури»).

Итальянский торт

Ингредиенты: *140 г сахара, 8 желтков, 140 г очищенного миндаля, 4 белка, 40 г шоколада, 40 г цукатов из апельсиновой корки, 30 г инжира, 40 г фиников, 40 г засахаренных фруктов (цукатов), 30 г панировочных сухарей, цедра и сок 1 лимона, ваниль, повидло.*

Для ромовой глазури: *300 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. рома.*

Сахар растереть с желтками, добавить ваниль, тертую лимонную цедру и сок лимона, хорошо взбитые белки, молотый очищенный миндаль, мелко нарезанные апельсиновые цукаты, инжир, финики и сухари. Испечь торт в смазанной жиром и посыпанной мукой форме для торта. Готовый торт вынуть из формы, верх смазать тонким слоем повидла и полить ромовой глазурью. Украсить засахаренными фруктами или разноцветными леденцами.

Для приготовления глазури в сахарную пудру влить кипящее молоко и тщательно размешивать в течение 10—15 минут, добавляя по капле ром.

Каштановый торт со сливками

Ингредиенты: *8 яиц, 280 г сахара, ванильный сахар, 300 г очищенных каштанов, 70 г шоколада или 10 г какао, 2 ст. л. рома, 50 г муки.*

Для крема: *300 г очищенных каштанов, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, ванильный сахар, 3 ст. л. рома.*

Для смазывания: *40—50 мл сливок, 20 г сахара, 3 ст. л. рома для пропитки разрезанного торта.*

6 желтков, 2 яйца и сахар растереть в пышную густую пену, добавить ванильный сахар, протертые отваренные каштаны, тертый шоколад или какао, ром, 6 хорошо взбитых белков и муку, хорошо размешать. Выпекать тесто в смазанной жиром и посыпанной мукой форме на очень медленном огне в течение 1 часа. После этого осторожно вынуть торт из формы и на следующий день острым ножом разрезать по горизонтали на три коржа. Каждый корж полить ромом, затем намазать кремом, а весь торт покрыть сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Для приготовления крема свежее сливочное масло взбить в пышную пену, вмешать в него протертые отваренные каштаны, сахарную пудру, ванильный сахар и ром.

Грильяжный торт со сливками

Ингредиенты: *160 г сахарной пудры, 8 яиц, 30 г панировочных сухарей, 130 г муки, грильяж, 450 мл сливок, 20 г сахара.*

Для грильяжа: *200 г сахара, 200 г миндаля.*

Для крема: *300 мл сливок, грильяж.*

Вначале приготовить грильяж: в кастрюлю насыпать сахар, накалить его до золотистого цвета, добавить очищенный миндаль и прожарить вместе. Затем переложить на смазанную жиром бли-

пую сковороду и дать остыть. Остывший грильяж помолоть до состояния мелкой крупки, половину отложить для крема. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить хорошо взбитые белки, сухари, муку и половину грильяжа. Тесто разделить на две части и каждую отдельно испечь на медленном огне. Выпеченные коржи вынуть из формы, дать остыть, каждый пласт разрезать на две части и соединить их, смазав взбитыми сливками, смешанными со второй половиной грильяжа. Весь торт смазать слегка подслащенными взбитыми сливками, украшая с помощью кондитерского мешочка с фигурной насадкой.

Турецкий торт на белках

Ингредиенты: *10 белков, 220 г сахарной пудры, 150 г миндаля, ваниль или ванильный сахар, 120 г муки, 30 г панировочных сухарей.*

Для крема: *250 мл кофе с молоком, 3 желтка, 150 г сахара, 3 ч. л. муки, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. л. молотого кофе (в зернах или растворимого).*

Для грильяжа: *70 г сахара, 50 г фундука или миндаля.*

В хорошо взбитые белки осторожно вмешать просеянную сахарную пудру, молотый очищенный миндаль, ваниль или ванильный сахар, муку и сухари. На смазанном жиром и посыпанном мукой противне наметить круг диаметром около 20—22 см, в этот круг положить слой теста толщиной около 5 мм и испечь на медленном огне до образования румяной корочки. Таким образом испечь 5—6 коржей. Снимать их с противня осторожно, чтобы они не поломались. Готовые остывшие коржи соединить друг с другом кремом, сверху и по бокам торт смазать кремом и посыпать грильяжем.

Для приготовления крема муку смешать с желтками, добавить 50 г сахара и кофе с молоком. Поставить на водяную баню и при непрерывном помешивании сварить густой крем, дать остыть и добавить в тщательно взбитое со 100 г сахара и ванильным сахаром масло. В крем положить молотый (растворимый) кофе и хорошо взбить.

Для приготовления грильяжа сахар расплавить на сковороде, добавить фундук или миндаль, некоторое время прожарить их вместе и выложить на смазанную жиром блинную сковороду. Когда грильяж остынет, сковороду немного подогреть, грильяж ножом соскоблить, мелко истолочь или перемолоть и посыпать торт.

Султанский торт

Ингредиенты: *70 г сливочного масла, 90 г сахарной пудры, лимонная цедра, ванильный сахар, 3 яйца, 110 г муки, разрыхлитель теста.*

Для какаового крема: *100 мл молока, 1—2 ч. л. какао, 1 ч. л. муки, 1 желток, 90 г сливочного масла, 70 г сахара, ванильный сахар.*

Для ванильного крема: *250 мл молока, 30 г сахара, ванильный сахар, 1 желток, 2 ст. л. муки, белки 2 яиц, 50 г сахара, 250 мл жирных сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.*

Отложить 1 ст. л. сахарной пудры. Остальную сахарную пудру тщательно растереть с маслом, добавить желтки, тертую лимонную цедру и немного ванильного сахара. Хорошо взбить белки с отложенной просеянной сахарной пудрой и осторожно вмешать в желтково-масляную смесь, чередуя с мукой, смешанной с небольшим количеством разрыхлителя. Положить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и испечь на медленном огне.

Выпеченный торт вынуть из духового шкафа, через несколько минут отделить от стенок формы, удалить съемный борт, с помощью ножа передвинуть торт на доску и поставить остывать. Остывший торт смазать какаовым кремом, дать застыть в холодильнике, на застывший крем положить слой ванильного крема, верх и бока смазать сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Для приготовления какаового крема в молоке развести какао, муку, желток, немного ванильного сахара и сварить густой крем. Масло тщательно взбить с сахаром, малыми порциями добавить в него остывший яично-какаовый крем и хорошо размешать.

Для приготовления ванильного крема белки хорошо взбить с сахаром и отставить. В молоко положить сахар, желток, ванильный сахар, муку, все вместе хорошо размешать и на водяной бане при

непрерывном помешивании сварить густой крем. В несколько приемов понемногу добавить в крем взбитые белки и хорошо размешать (лучше на водяной бане). Крем должен иметь густую консистенцию и не стекать с торта.

Торт «Фантазия»

Для теста I: *4 яйца, 4—5 ст. л. сахарной пудры, ванильный сахар, 4 ст. л. муки, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Для теста II: *белки 2 яиц, 120 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Для крема: *2 яйца, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао, ванильный сахар, 180 г сливочного масла, 1 ч. л. рома (не обязательно), 250 мл взбитых сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.*

Для посыпания: *30 г грецких орехов или очищенного миндаля, 1 ч. л. сахарной пудры.*

Приготовить тесто I. Отложить 2 ст. л. сахарной пудры, остальную тщательно растереть с желтками и ванильным сахаром. Добавить в эту массу поочередно муку, смешанную с разрыхлителем, и белки, взбитые с отложенной сахарной пудрой. Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта (диаметром около 22 см) и на медленном огне выпекать 30 минут. Выпеченное тесто на несколько минут оставить в форме, затем отделить от стенок, удалить съемный борт и с помощью ножа передвинуть торт на доску. Когда он остынет, разрезать по горизонтали на два одинаковых коржа.

Приготовить тесто II. Белки взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Белки взбивать над паром до загустения, после чего положить их в тщательно смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта. Выпекать сначала в сильно разогретом духовом шкафу, чтобы тесто слегка подрумянилось, потом уменьшить огонь и допечь, точнее, досушить корж. Готовый корж выложить на доску.

Для приготовления крема яйца взбить с 2 ст. л. сахара, ванильным сахаром и какао на водяной бане до образования густой массы, остудить, остывшую массу добавить в тщательно растертое с 2 ст. л. сахара сливочное масло и хорошо размешать. Затем по капле вмешать ром.

Для посыпания торта грецкие орехи или миндаль перемолоть и прожарить вместе с сахарной пудрой.

Пласт теста I смазать половиной взбитых с сахарной пудрой сливок, на него наложить тесто II, нанести слой оставшихся сливок, накрыть вторым пластом теста I и поставить в холодильник. Весь торт обмазать кремом и посыпать приготовленной сладкой ореховой смесью.

Песочный торт

Ингредиенты: *180 г сливочного масла или жира, 150 г сахарной пудры, ванильный сахар, соль по вкусу, цедра ½ лимона, ½ ч. л. корицы, 3 желтка, 300 г муки, 100 г фундука, 50 г цукатов из апельсиновой корки, ½ пакетика разрыхлителя теста, 150 г подогретого повидла, 20 г сахара с ванилью для посыпания.*

В миске взбить сливочное масло или жир, добавить сахарную пудру, желтки, ванильный сахар, соль, тертую лимонную цедру, молотую корицу и хорошо размешать. Затем добавить муку, молотый фундук, молотые цукаты из апельсиновой корки и разрыхлитель. Тесто вымесить на доске и положить в холодильник для застывания. Охлажденное тесто разделить на две части, одну половину раскатать, положить в форму для торта, смазать повидлом, поверх выложить решетку из второй половины теста и на медленном огне испечь. Выпеченный торт (еще теплый) посыпать ванильным сахаром и разрезать.

Можно тесто разделить на четыре части. Три части раскатать в круглые пласты по величине дна тортовой формы, два их них испечь до образования золотистой корочки, третий смазать абрикосовым или другим густым повидлом, накрыть решеткой из четвертой части теста и испечь. После этого смазать повидлом и сложить один на другой все пласты, сверху положить пласт с решеткой и оставить на сутки.

Вместо повидла для соединения коржей можно использовать мусс на белках: яблочный, клубничный, малиновый, из других фруктов или ягод или из повидла. В этом случае на последнем пласте не делать решетку, а весь торт смазать муссом. Готовый торт поставить на несколько часов в холодное место и только потом подавать.

Для приготовления мусса 2 белка, 200 г сахара, 200 г свежих ягод или 3 ст. л. повидла и 1/2 ч. л. лимонного сока взбить металлическим венчиком до консистенции густой пены.

Торт на белках с какао

Ингредиенты: *100 г сливочного масла, 30—40 г какао, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 180 г сахарной пудры, ванильный сахар, 80 г картофельного или кукурузного крахмала, белки 10 яиц, 50 г муки.*

Для сливочно-какаового крема *— см. раздел «Кремы для тортов».*

Для грильяжа: *50 г сахара, 50 г фундука или миндаля.*

В белки всыпать 1 ст. л. сахарной пудры и взбить их в очень густую пену, после чего продолжить взбивание, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. Масло растопить, смешать с какао. Остывшее, но еще жидкое масло осторожно вмешать деревянной ложкой во взбитые белки, добавить крахмал и муку, смешанную с ванильным сахаром и разрыхлителем. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и выпекать на медленном огне 45 минут. Готовый торт переложить на доску и дать остыть. Полностью остывший торт разрезать по горизонтали на 2 коржа, соединить их, смазав кремом, бока также смазать кремом и посыпать со всех сторон толченым грильяжем.

Для приготовления грильяжа сахар карамелизировать, добавить фундук или миндаль, прожарить, переложить на смазанную жиром блинную сковороду и остудить. Затем сковороду немного нагреть, грильяж соскоблить и перемолоть.

Земляничный торт со взбитыми сливками

Ингредиенты: *6 яиц, 200 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 180 г муки, разрыхлитель теста.*

Для крема: *700 г лесной или садовой земляники, 100 г сахарной пудры, 75 мл жирных сливок.*

Желтки тщательно растереть с сахарной пудрой (1/3 сахарной пудры отложить для взбивания белков), добавить ванильный сахар и по очереди осторожно смешать с взбитыми с сахарной пудрой белками и мукой, смешанной с небольшим количеством разрыхлителя. Тесто разделить на три части и испечь каждую отдельно в смазанной жиром и посыпанной мукой форме для торта. Один остывший корж положить на блюдо, покрыть слоем земляники (1/3 всего количества), посыпать сахаром и смазать толстым слоем взбитых, немного подслащенных сливок. Накрыть вторым коржом, на него тоже положить землянику, сахар, взбитые сливки, накрыть третьим коржом, весь торт обмазать взбитыми сливками и поставить в холодильник на 2—4 часа. Перед подачей на стол украсить верх торта ягодами земляники.

Торт «Богема»

Ингредиенты: *12 белков, 250 г сахарной пудры, 120 г миндаля, грецких орехов или фундука, 120 г шоколада (или 2 ст. л. какао), 1 пакетик ванильного сахара, разрыхлитель теста на кончике ножа.*

Для крема: *300 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 мл молока, 3 ч. л. какао, 4 желтка, 3 ст. л. муки, 1/4 пакетика ванильного сахара.*

Для какаовой глазури с сиропом *— см. раздел «Глазури».*

Белки взбить с просеянной сахарной пудрой, деревянной ложкой осторожно вмешать молотый миндаль, шоколад, ванильный сахар и разрыхлитель. (Вместо шоколада можно взять просеянное какао, а вместо миндаля — молотые грецкие орехи или фундук.) Из полученного теста испечь 8 коржей: на смазанный жиром и посыпанный мукой противень поставить дно тортовой формы, кончиком ножа очертить по нему круг и выкладывать тесто в пределах этого круга. Пока выпекается тесто на одном противне, подготовить другой противень, но тесто накладывать на него непосредственно перед тем, как ставить на выпечку. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу.

чтобы коржи хорошо подсушились. Испеченные коржи с помощью ножа передвинуть с противня на доску, дать остыть, смазать сливочно-какаовым кремом и сложить друг на друга. Торт под грузом поместить на сутки в холодильник. Затем острым ножом подровнять бока и полить какаовой глазурью. Когда глазурь застынет, украсить торт сливками, взбитыми с сахарной пудрой.
Для приготовления крема из молока, какао, муки, желтков и половины сахарной пудры сварить густой крем и остудить его, периодически размешивая, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить оставшуюся сахарную пудру, ванильный сахар и частями (понемногу) — остывший крем.

Земляничный торт

Ингредиенты: 6 яиц, 130 г сахара, ванильный сахар, 130 г муки, немного разрыхлителя теста.

Для крема: 200 мл молока, 170 г сливочного масла, ванильный сахар, 50 г муки, 2 желтка, 150 г сахарной пудры, 500—750 г лесной земляники.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сока свежей клубники.

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить взбитые в густую пену белки и муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и испечь на медленном огне. Остывший корж разрезать по горизонтали на две части, смазать нижний пласт кремом, на него положить второй пласт, полить его клубничной глазурью или весь торт обмазать взбитыми сливками.
Для приготовления крема 100 мл молока нагреть и размешать в нем 20 г сливочного масла. Оставшееся холодное молоко смешать с желтками, мукой, ванильным сахаром и, помешивая, влить в горячее молоко, сварить густой крем. 150 г сливочного масла взбить, всыпать сахарную пудру и понемногу, частями, добавить остывший крем. Хорошо размешать, затем осторожно вмешать перебранную землянику.
Для приготовления глазури сахарную пудру растереть с кипящим молоком и соком из свежей клубники. Глазурь вылить на торт и с помощью ножа разровнять, верх украсить лесной земляникой или садовой клубникой.

Апельсинный торт «под стеклом»

Ингредиенты: 6 яиц, 6 ст. л. сахарной пудры, 6 ст. л. муки, 6 ст. л. растопленного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, ½ ч. л. разрыхлителя теста, 1—2 апельсина.

Для крема: 250 мл молока, 2 желтка, ½ пакетика ванильного сахара, 2 ст. л. муки, 130 г сахара, 220 г сливочного масла, цедра и сок ½ апельсина.

Для желатиновой поливы: 60 г сахара, 100 мл фруктового сиропа или сока из свежих фруктов, 35 г желатина.

Для миндальной массы: 70 г сахарной пудры, 40 г очищенного молотого миндаля, белок, 1 ч. л. воды.

Взбитые с сахарной пудрой белки смешать с ванильным сахаром, тертой апельсиновой цедрой, по очереди ввести желтки (по одному) и муку, смешанную с разрыхлителем. Затем положить растопленное, остывшее, но жидкое сливочное масло. Тесто испечь на медленном огне в умеренно разогретом духовом шкафу. На следующий день торт разрезать по горизонтали на три коржа и промазать кремом. Бока подровнять ножом и тоже обмазать кремом. По краю верхнего слоя торта выложить тонкий валик из миндальной массы, легким нажатием руки закрепить его на торте, а ножом сделать по всему валику неглубокие, поверхностные насечки. Поверх крема разложить целые ломтики или половинки ломтиков очищенного и тонко нарезанного апельсина, залить их желатиновой поливой так, чтобы она полностью их покрывала, и поставить в холодильник для застывания. Бока торта посыпать дробленым очищенным миндалем.
Вместо апельсина можно использовать и другие фрукты или ассорти из фруктов или ягод (малины, клубники, кусочков абрикосов, консервированного ананаса).
Для приготовления крема желтки, ванильный сахар, муку и 30 г сахара взбить с молоком и на водяной бане при непрерывном помешивании сварить густой крем. Крем остудить. Масло взбить со

100 г сахара, тертой апельсиновой цедрой и понемногу ввести в остывший крем. Апельсиновый сок добавлять по капле и тщательно размешивать.

Для приготовления желатиновой поливы желатин замочить в 100 мл холодной воды на 10—15 минут для набухания. 100 мл воды с сахаром кипятить до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем добавить фруктовый сок или сироп, немного проварить и снять с огня. В горячую сладкую воду вылить замоченный желатин и размешивать до тех пор, пока желатин не растворится. (Желатин не кипятить!) Желатиновую поливу остудить, но не давать застыть, вылить ее на фрукты. Если полива слишком густая, подержать ее на водяной бане и размешивать до тех пор, пока она не приобретет нужную консистенцию.

Для приготовления миндальной массы миндаль пробланшировать в кипящей воде, очистить от шелухи, разложить на чистой салфетке и дать обсохнуть. Перемолоть и смешать сначала с небольшим количеством просеянной сахарной пудры, а затем с оставшейся, добавить столько белка и воды, чтобы масса не рассыпалась, была вязкой и достаточно пластичной. После этого измерить окружность торта и скатать ореховый валик нужной длины.

Ананасный торт со взбитыми сливками

Ингредиенты: *5 яиц, 120 г сахарной пудры, 1 ст. л. какао, 100 г муки, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/4 пакетика разрыхлителя теста.*

Для крема: *200 мл молока, 2 желтка, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1—2 ст. л. муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, небольшой ананас или консервированный ананасовый компот, 250 мл жирных сливок, 1 ч. л. сахара.*

В миску просеять 2/3 сахарной пудры и какао, добавить желтки, ванильный сахар и хорошо растереть. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой и добавлять их поочередно с мукой, смешанной с разрыхлителем теста, в желтковую массу. Положить тесто в форму для торта, тщательно смазанную жиром и посыпанную мукой, и в духовом шкафу при умеренной температуре испечь до готовности (при легком нажатии пальцем на тесте не должен оставаться след). Вынуть из духового шкафа, на несколько минут оставить в форме, а затем ножом отделить от стенок формы, удалить съемный борт и с помощью ножа сдвинуть торт на доску. Полностью остывший торт разрезать по горизонтали на три равные коржа. Крем разделить на три части. Верхний корж положить верхней стороной вниз на блюдо для торта, полить ананасовым соком, намазать кремом и посыпать мелко нарезанным ананасом. На него положить второй корж и проделать то же самое. Накрыть третьим коржом, слегка надавить, острым ножом подровнять бока и обмазать кремом. Верх украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и на несколько часов поставить торт в холодильник. (Сам торт можно пропитывать кремом за день до подачи, а взбитыми сливками покрыть перед самой подачей на стол. Ананас резать на тарелке, чтобы сок можно было использовать для пропитки торта.)

Для приготовления крема в молоке хорошо размешать желтки, ванильный сахар и муку, на водяной бане сварить густой крем и дать остыть. Масло взбить с сахарной пудрой. Понемногу, в несколько приемов, добавить в масло остывший крем и тщательно размешать.

Пуншевый торт

Ингредиенты: *7 яиц, 350 г сахара, 14 ст. л. воды, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя теста, 350 г муки.*

Для пунша: *100 г сахара, 100 мл вина или воды, 150 мл рома, 50 г малинового повидла, 70 г сливочного масла, апельсиновая и лимонная цедра, ванильный сахар, 50—80 г грецких орехов, 50—100 г цукатов (засахаренных фруктов).*

Для ромовой глазури: *200 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипящего молока, 2 ст. л. рома.*

Приготовить бисквитное тесто на воде. Испечь в форме для торта два коржа толщиной 1—1,5 см, остальное тесто испечь на противне. Один корж смазать малиновым повидлом или разведенным малиновым желе, положить в форму для торта, сверху положить бисквитную массу, накрыть вторым намазанным коржом, придавить грузом и поставить в холодильник до следующего дня. Затем торт

вынуть и полить ромовой или какаовой глазурью. Верх украсить засахаренными фруктами или узором из растопленного шоколада, выпущенного из кондитерского мешочка с фигурной насадкой.
Для приготовления бисквитной массы выпеченное на противне бисквитное тесто нарезать кубиками, подсушить в духовом шкафу, дать остыть, залить холодным пуншем и размешать. Если понадобится, добавить ром или малиновый сок. Масса должна быть сочной.
Для приготовления пунша в чистую кастрюлю всыпать сахар, налить вино или воду, положить повидло и подогреть. Когда сахар растворится, снять с огня, вмешать сливочное масло, добавить ром, тертую лимонную и апельсиновую цедру, ванильный сахар, молотые грецкие орехи и нарезанные цукаты.
Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, залить кипящим молоком, добавить ром, хорошо размешать и тщательно растереть, чтобы она была гладкой и блестящей.

Малиновый торт

Ингредиенты: *350 г муки, 200 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов, 3 желтка, ванильный сахар, ½ ч. л. разрыхлителя теста, соль по вкусу.*

Для мусса: *3 белка, 250 г сахарной пудры, 250 г малины.*

На доску просеять муку и сахарную пудру, порубить в муку масло, добавить молотые орехи, ванильный сахар, соль, разрыхлитель и вместе с желтками вымесить тесто. Разделить его на три равные части и поставить в холодильник на 30 минут. Затем каждую часть раскатать по вырезанному из бумаги шаблону в виде круга толщиной около 5 мм и испечь до образования румяной корочки. Остывшие коржи смазать муссом, обмазать верх и бока торта и поставить торт в холодильник.
Для приготовления мусса в фарфоровой миске взбить белки, добавить просеянную сахарную пудру, малину и продолжать взбивать до образования густой массы. (Мусс должен быть очень густой и не растекаться.)

Вафельный торт

Ингредиенты: *1 упаковка вафель, крем.*

Вафельный лист положить на блюдо, равномерно распределить по всей поверхности крем, накрыть вторым вафельным листом, тоже смазать кремом. Таким образом смазать все вафли. Последний вафельный лист накрыть чистой бумагой, положить груз и дать постоять до следующего дня. Затем полить какаовой или карамельной глазурью.
Для пропитки вафельного торта можно использовать любой крем: кофейный, какаовый, ореховый (из грецких орехов или фундука), миндальный или грильяжный (см. раздел «Кремы для тортов»).

КРЕМЫ ДЛЯ ТОРТОВ

Орехово-сливочный крем из грецких орехов

Ингредиенты: *120 г грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 50 мл молока, 180 г сливочного масла или растительного жира, 1 ст. л. рома, ванильный сахар.*

Молоко довести до кипения и, непрерывно помешивая, влить в миску с молотыми грецкими орехами и сахарной пудрой, чтобы получилась достаточно пропитанная влагой, но не жидкая ореховая масса. Взбить ее добела, добавить мягкое (не растопленное) масло, ванильный сахар, ром и тщательно размешать.

Кофейно-сливочный крем

Ингредиенты: *150 мл молока, 1 ст. л. мелко молотого кофе, 1 пакетик ванильного сахара, 1—2 желтка, 1 ст. л. муки, 180 г сливочного или 180 мл растительного масла, 100 г сахарной пудры.*

В кипящее молоко положить кофе, довести до кипения, сразу снять с огня и дать настояться 5 минут. Затем процедить и добавить молоко, чтобы получилось 150 мл кофе с молоком. Муку развести

небольшим количеством холодного кофе с молоком, добавить желтки, ванильный сахар и остальной кофе. На водяной бане, непрерывно помешивая, сварить густую массу, отставить и остудить, продолжая размешивать, чтобы не образовались комочки. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить просеянную сахарную пудру, снова взбить, после этого понемногу добавлять остывшую массу, не переставая размешивать. (Крем будет вкуснее, если в него добавить дробленые грецкие орехи.)

Миндально-сливочный крем

Ингредиенты: *150 мл молока, 1 ст. л. муки, ванильный сахар, 180 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сахарной пудры, 100 г миндаля, 1 ст. л. рома, 1—2 желтка.*

Из молока, муки и ванильного сахара сварить густую кашицу и остудить. Масло растереть с просеянной сахарной пудрой, добавить остывшую кашицу, очищенный молотый миндаль и ром, хорошо вымешать, ввести 1—2 желтка и снова тщательно размешать. (Крем можно приготовить и без желтков.)

Орехово-сливочный крем из фундука

Готовить так же, как миндально-сливочный крем, только вместо миндаля в крем добавить поджаренный, очищенный и перемолотый фундук.

Крем «нуга»

Ингредиенты: *150 мл молока, 1 ст. л. муки, 2 желтка, 20 г сахара, ванильный сахар, 50 г шоколада, 1—2 ч. л. какао, 180 г сливочного масла или растительного жира, 80 г сахарной пудры, 50 г миндаля.*

Смешать сахар, муку, ванильный сахар, просеянное какао, тертый шоколад и молоко, размешанное с желтками. Поставить на водяную баню и, непрерывно помешивая, сварить густую массу, остудить. Тем временем приготовить миндаль: на минуту опустить в кипяток, очистить, подсушить, перемолоть и очень мелко растереть. Масло взбить в пену, добавить сахарную пудру, снова взбить, затем понемногу, в несколько приемов, добавить остывшую сваренную массу и подготовленный миндаль. Также в крем можно по капле добавить 1 ч. л. рома или $^1/_2$ ч. л. очень мелко молотого или растворимого кофе.

Ванильно-сливочный крем

Ингредиенты: *150 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1—2 желтка, 1 ст. л. муки, 180 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры.*

75 мл холодного молока размешать с желтками, всыпать муку, $^1/_3$ сахарной пудры, ванильный сахар, хорошо размешать и влить в остальное, горячее молоко. Сварить густой крем и остудить его. Сливочное масло взбить в пышную пену, добавить оставшуюся просеянную сахарную пудру и понемногу — остывший крем. Все вместе вымесить до гладкости и дать застыть. (Можно добавить немного рома.)

Грильяжно-сливочный крем

Ингредиенты: *150 мл молока, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара, 1 ст. л. муки, 2 желтка, 180 г сливочного масла или растительного жира, 70 г сахарной пудры.*

Для грильяжа: *50 г сахарной пудры, 50 г фундука или миндаля.*

В небольшом количестве молока развести муку, ванильный сахар, желтки и вылить в остальное, горячее молоко. На водяной бане, постоянно помешивая, сварить густой крем. Масло взбить в пену, добавить просеянную сахарную пудру, снова взбить, понемногу добавить остывший крем и мелко истолченный или молотый грильяж и все вместе тщательно размешать. Прежде чем использовать, дать крему слегка застыть.

Для приготовления грильяжа сахарную пудру на умеренном огне расплавить до золотистого цвета, добавить дробленый фундук или миндаль и слегка прожарить. Выложить на смазанную жиром

блинную сковороду и остудить. Затем сковороду немного подогреть, чтобы кусочки грильяжа отстали от дна, и растолочь их в порошок.

Сливочно-какаовый крем

Ингредиенты: 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 желток, 60 г сахарной пудры, 2 ст. л. какао или 60 г шоколада, 180 г сливочного масла или растительного жира, 60 г сахара, ванильный сахар.

Муку смешать с сахаром, просеянным какао или рубленым шоколадом, добавить молоко, размешанное с яйцом и желтком, все тщательно размешать и при постоянном помешивании сварить на водяной бане. (Должна получиться густая масса.) Затем остудить и малыми порциями добавить в тщательно растертое с сахарной пудрой и ванильным сахаром масло.

Сливочно-фруктовый крем

Ингредиенты: 200 мл молока, 2 ст. л муки, 2 желтка, 50 г сахара, 200 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сахарной пудры, 2—3 ст. л. сока свежей клубники, малины, абрикосов, вишни, апельсина или лимона.

Из молока, муки, желтков и сахара сварить густой крем и остудить. Масло взбить в пену, добавить просеянную сахарную пудру и понемногу влить сок свежих фруктов или ягод. (Если добавляется сок апельсина, то желательно положить в крем немного апельсиновой цедры.)

Винно-сливочный крем

Ингредиенты: 150 мл белого сухого вина, 2 желтка, 50 г сахара, 1 ст. л. муки, 180 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сахарной пудры, ½ пакетика ванильного сахара.

В вино добавить сахар, желтки, муку, все тщательно размешать, чтобы не образовались комочки, и на водяной бане при непрерывном помешивании сварить густой крем. Остудить и добавить во взбитое с сахарной пудрой и ванильным сахаром масло.

ГЛАЗУРИ

Блестящая и гладкая глазурь придает кондитерскому изделию праздничный внешний вид. Приготовление глазури требует определенного мастерства и практики, но даже неопытная хозяйка справится с этим, если внимательно прочитает рекомендации по приготовлению глазури и будет ими руководствоваться.

Сахарную пудру (а она должна быть белоснежной, без малейшей желтизны) залить холодной водой, добавить немного уксуса (1 ч. л. на 300 мл) и на медленном огне варить, снимая образующуюся сероватую пену, до тех пор, пока капля сиропа не начнет вытягиваться в тонкую нить. После этого сироп снять с огня, посуду с ним поставить в холодную воду и постоянно размешивать, пока он не начнет белеть и не превратится в гладкую белоснежную помадку. Остывшую помадку поставить на водяную баню и размешивать до гладкости. По необходимости добавить ром, кофе, вино, сок свежих фруктов или ягод, размягченный шоколад или какао, в которые добавить немного горячей воды. Тщательно размешанной глазурью поливают торты, пирожные и прочие сдобные изделия.

Готовую помадку можно хранить, положив в банку или фарфоровую кружку и плотно закрыв сверху целлофаном, чтобы она не высохла.

Более простая глазурь готовится из просеянной сахарной пудры, тщательно растертой с молоком и вкусовыми добавками (ромом, лимонным соком, какао и т. п.).

Шоколадная глазурь с сиропом

Ингредиенты: 150 г сахарной пудры, 150 мл воды, 120 г шоколада, 30 г сливочного масла или твердого жира.

Сахарную пудру залить водой, поставить на огонь и варить до тех пор, пока капля сиропа не начнет вытягиваться в тонкую нить. Шоколад и масло размягчить под крышкой на водяной бане, добавить сироп и тщательно размешать до гладкости. (Если глазурь быстро густеет, влить еще немного теплой воды.)

Какаовая глазурь с сиропом

Ингредиенты: 140 г сахарной пудры, 7 ст. л. воды, 30—40 г какао, 60 г твердого жира.

Сахарную пудру залить водой, поставить на огонь и кипятить 5 минут. Положить в миску твердый жир, всыпать какао и на умеренном огне растопить. Затем в какао вылить горячий сироп и размешать до гладкости. Когда глазурь начнет густеть, покрыть ею изделие.

Шоколадная глазурь с твердым жиром

Ингредиенты: 100 г кулинарного шоколада, 70 г твердого жира.

Шоколад разломать на мелкие кусочки, положить в кастрюлю с твердым жиром и на водяной бане растопить. Затем снять с огня и размешивать, пока масса не начнет слегка густеть.

Какаовая глазурь с кукурузным крахмалом

Ингредиенты: 1—2 ч. л. какао, 80 г сливочного масла или твердого жира, 80 г сахарной пудры, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. кукурузного крахмала.

Масло или твердый жир растопить, добавить сахарную пудру, какао, молоко и все вместе размешивать на умеренном огне до кипения (кипятить нельзя!). Затем отставить, всыпать кукурузный крахмал и тщательно размешать. Горячей глазурью полить пирожные или торты и поставить в холодильник для застывания.

Карамельная глазурь

Ингредиенты: 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. воды.

Сахарную пудру сбрызнуть водой и на умеренном огне карамелизировать до золотистого цвета, после чего огонь уменьшить до минимального, растереть комки и вымешать массу до гладкости. (Карамельную глазурь надо готовить быстро, чтобы она не застыла, прежде чем ее удастся растереть.) Растирать и разрезать карамель следует ножом, смоченным в растительном масле.

Фруктовая, винная и ромовая глазурь

Ингредиенты: 300 г сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сока свежих фруктов или ягод (малины, клубники, смородины, вишни, лимона, апельсина) или 2 ст. л. рома (вина).

Сахарную пудру просеять, всыпать в фарфоровую миску и, размешивая большой деревянной ложкой, влить в нее кипящее молоко и продолжать размешивать в течение 10—15 минут, добавляя по капле фруктово-ягодный сок или ром. Глазури из этого количества продуктов хватит на большой торт или несколько пирожных.

Глазурь из белков

Ингредиенты: 300 г сахарной пудры, 3 белка, 1 ст. л. лимонного сока.

Сахарную пудру тщательно растереть с белками до гладкости, добавить по капле лимонный сок и покрыть полученной глазурью пирожные, торты или другие сдобные изделия. Эта глазурь идеально подходит для отделки медовых пряников.

ЗАПЕКАНКИ

Ореховая запеканка

Ингредиенты: 80 г сахарной пудры, 4 яйца, 80 г грецких орехов, 20 г муки, ванильный сахар.

Для мусса на белках: 2 белка, 150 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. кислого повидла.

Желтки растереть с половиной сахарной пудры и ванильным сахаром. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой. В желтковую массу по очереди добавлять муку, взбитые белки и молотые орехи,

тщательно размешивая. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму или кастрюлю и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром или дать остыть и всю смазать муссом на белках.
Для приготовления мусса белки взбивать с сахарной пудрой, повидлом и лимонным соком до тех пор, пока мусс не достигнет состояния очень плотной, не растекающейся пены.

Запеканка «День и ночь»

Ингредиенты: *30 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 3 желтка, 1 белок, 60 г грецких орехов или миндаля, 1 булочка, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. какао, ваниль или корица.*

Для мусса: *2 белка, 80 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. повидла.*

Масло взбить с сахаром, добавить желтки и немного толченой ванили или корицы, хорошо размешать, добавить замоченную, отжатую и протертую булочку, взбитый с молотыми орехами и сухарями белок. Тесто разделить на две части, половину поместить в смазанную жиром и посыпанную мукой кастрюлю или в жаропрочную миску. В оставшееся тесто вмешать какао, выложить сверху на первый пласт и испечь в духовом шкафу. Готовую запеканку вынуть из формы, дать остыть и обмазать муссом.
Для приготовления мусса взбить белки и, продолжая взбивать, всыпать частями сахарную пудру и положить повидло, размешанное с лимонным соком. (Взбивать до образования густой пены.)

Хлебная запеканка

Ингредиенты: *100 г толченых сухарей из белого хлеба, 100 г сахара, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. л. рома или черного кофе, 1 щепотка разрыхлителя теста, 30 г фундука или миндаля, корица по вкусу.*

Масло взбить, добавить сахар, корицу, желтки, толченые сухари, смоченные ромом или кофе, молотый фундук или миндаль, взбитые белки и немного разрыхлителя. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Остывшую запеканку подать с муссом на белках, с компотом или смазать повидлом.

Ореховая запеканка с мармеладом

Ингредиенты: *100 г сахарной пудры, 4 яйца, 50 г фундука, 30 г картофельного (кукурузного) крахмала или муки, 150 г мягкого мармелада.*

Для белкового крема: *3 белка, 150 г сахара, ванильный сахар.*

Приготовить бисквитное тесто с молотым фундуком и в смазанной жиром и посыпанной сухарями форме для запеканки испечь. Белки взбить с сахаром и ванильным сахаром. Переложить бисквит из формы на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать мягким мармеладом или размешанным джемом, сверху положить слой взбитых белков, весь бисквит немного посыпать сахаром и запечь в умеренно нагретом духовом шкафу.

Миндальная запеканка с кремом

Ингредиенты: *80 г сахарной пудры, 4 желтка, 6 белков, 40 г шоколада, 60 г миндаля, 20 г панировочных сухарей, 40 г муки, 1 щепотка разрыхлителя теста, ванильный сахар.*

Для крема: *700 мл молока, 40 г муки, 100 г сахара, 2 желтка, ванильный сахар.*

Половину сахарной пудры растереть с желтками, добавить мягкий шоколад и немного ванильного сахара. Затем положить взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки, молотый неочищенный миндаль, муку, смешанную с разрыхлителем, и сухари. Тесто вылить в тщательно смазанную жиром и посыпанную мукой небольшую кастрюлю и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром. Подать с холодным ванильным кремом.

Для приготовления крема в кастрюлю всыпать муку, сахар, ванильный сахар, положить желтки и понемногу размешивая, чтобы не образовались комочки, влить молоко. Поставить на водяную баню и размешивать, пока крем не начнет густеть, после чего снять с огня и продолжать мешать, пока полностью не остынет. (Оставшиеся белки использовать для приготовления запеканки.)

Грильяжная запеканка

Ингредиенты: *70 г сливочного масла, 4 яйца, ванильный сахар, 60 г панировочных сухарей, 1 ст. л. сахарной пудры.*

Для грильяжа: *70 г сахарной пудры, 70 г миндаля.*

Для ванильного крема: *500 мл молока, 70 г сахара, 30 г порошка ванильного пудинга, 3 ст. л. рома.*

Приготовить грильяж: сахарную пудру насыпать в кастрюлю, расплавить на умеренном огне и поджарить до золотистого цвета, добавить очищенный миндаль и немного подержать на огне. Когда миндаль начнет потрескивать, грильяж вылить на смазанную жиром блинную сковороду и дать остыть. Затем сковороду быстро подогреть и с помощью ножа отделить грильяж от дна сковороды, смолоть в ручной мельнице для орехов или истолочь в ступке. Масло взбить, добавить желтки, немного ванильного сахара, размешать, положить грильяж и взбитые с сахарной пудрой и сухарями белки. Тесто поместить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и запечь. Готовую запеканку вынуть, посыпать сахаром и подать с кремом.
Для приготовления крема порошок пудинга развести несколькими ложками холодного молока, вылить в кипящее подслащенное молоко и размешивать до тех пор, пока масса не начнет густеть. Дать крему остыть и, размешивая, добавить ром.

Запеканка с фундуком

Ингредиенты: *60 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 4 яйца, ½ пакетика ванильного сахара, 30 г панировочных сухарей, 1 ст. л. рома, 50 г фундука.*

Для винного крема (шодо): *2 яйца, 100 г сахара, 300 мл вина, 50 мл воды, 1 ч. л. муки, лимонная цедра, ваниль.*

Масло растереть с сахарной пудрой, желтками и ванильным сахаром. Белки взбить с пропитанными ромом сухарями и молотым фундуком, добавить в желтковую массу, хорошо размешать. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром. К запеканке подать винный крем шодо.
Для приготовления шодо яйца тщательно размешать с сахаром и мукой до образования густой массы, добавить вино с водой, немного ванили и лимонной цедры и все вместе взбивать на водяной бане до состояния густой пены. (Шодо нельзя доводить до кипения, так как он станет жидким.)

Запеканка с концентратом какао с молоком

Ингредиенты: *80 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сахарной пудры, 2 яйца, ванильный сахар, 100 мл молока, 60 г концентрата какао с молоком, 120 г муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста.*

Для ванильного крема: *500 мл молока, 60—80 г сахара, 30 г порошка ванильного пудинга.*

Масло взбить с ⅔ сахарной пудры и желтками, добавить концентрат какао с молоком, ванильный сахар и маленькими дозами, продолжая взбивать, влить молоко. В желтковую массу по очереди добавлять муку, смешанную с разрыхлителем, и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. Тесто выложить в тщательно смазанную жиром и посыпанную мукой форму для запеканки и выпекать в духовом шкафу до готовности. Запеканку вынуть, посыпать сахаром и подать с ванильным кремом.
Для приготовления крема порошок пудинга развести несколькими ложками молока и вылить в остальное кипящее молоко с сахаром. При непрерывном помешивании сварить густой крем и остудить, не переставая размешивать.

Запеканка «Арап в рубашке»

***Ингредиенты:** 100 г сливочного масла или растительного жира, 110 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г грецких орехов или миндаля, 50 г шоколада, 1 ст. л. панировочных сухарей, 50 г муки, ванильный сахар.*

***Для мусса:** 3 белка, 150 г сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. кислого повидла.*

Масло взбить с сахарной пудрой и желтками, добавить немного ванильного сахара, размягченный шоколад, хорошо взбитые белки, молотые грецкие орехи или миндаль, сухари и муку. Тесто поместить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для торта и запекать в духовом шкафу 45 минут. Вынуть из формы, дать немного остыть и подать с взбитыми сливками или фруктовым муссом. (Из этого же теста можно приготовить пудинг.)

Для приготовления фруктового мусса белки взбить в густую пену, добавляя в процессе взбивания сахар, лимонный сок и кислое повидло.

Ромовая запеканка

***Ингредиенты:** 50 г сахарной пудры, 3 желтка, 1 белок, 40 г муки, 2 ст. л. рома, 20 г панировочных сухарей, ваниль, лимонная цедра, разрыхлитель теста.*

***Для крема:** 350 мл молока, 2 желтка, 60 г сахара, 1 ч. л. муки, ванильный сахар, 2 ст. л. рома.*

Желтки растереть с сахарной пудрой, ванилью, лимонной цедрой и ромом. Вмешать хорошо взбитый белок и муку, смешанную с разрыхлителем и сухарями. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму слоем 1,5 см и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку посыпать сахаром, дать остыть и смазать ромовым кремом.

Для приготовления крема в молоке развести желтки, сахар, ванильный сахар и муку. При непрерывном помешивании сварить на водяной бане не очень густой крем. Дать остыть, добавить ром и осторожно перемешать.

Винная запеканка

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 3 желтка, 1 белок, 200 мл вина, 80 г панировочных сухарей, 50 г миндаля, 1 ст. л. муки, корица по вкусу.*

***Для винного крема:** 2 яйца, 100 г сахара, 300 мл вина, 50 мл воды, 1 ч. л. муки, лимонная цедра, ваниль.*

***Для фруктового мусса:** 2 белка, 200 г сахарной пудры, 200 г клубники (малины, абрикосов).*

Масло взбить с сахарной пудрой, корицей и желтками. Сухари залить вином, дать немного настояться, всыпать миндаль и соединить с вымешанной желтково-масляной массой. По очереди вмешать в нее муку и взбитый белок. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу. Запеканку подавать с винным кремом или фруктовым муссом.

Для приготовления винного крема яйца тщательно размешать с сахаром и мукой до образования густой массы, добавить вино с водой, немного ванили и лимонной цедры и все вместе взбивать на водяной бане до состояния густой пены. (Не доводить до кипения, так как крем станет жидким.)

Для приготовления мусса взбить белки, добавляя сахарную пудру и размятые ягоды, до образования плотной пены.

Запеканка с какао

***Ингредиенты:** 100 г сливочного масла или растительного жира, 150 г сахарной пудры, 40 г шоколада или 3 ч. л. какао, 4 желтка, 1 белок, 50 г грецких орехов или миндаля, 60 г муки, ванильный сахар.*

***Для мусса:** 2 белка, 100 г сахарной пудры, 1 ч. л. рома, 100 мл сливок, ванильный сахар.*

Масло взбить с сахарной пудрой, какао или размягченным шоколадом, желтками и ванильным сахаром. В вымешанную массу добавить взбитый белок, молотые орехи и муку. Перемешать и выпечь в смазанной жиром и посыпанной мукой форме для запеканки в духовом шкафу. Готовую запеканку вынуть из формы, посыпать ванильным сахаром, дать остыть и подать с муссом.

Для приготовления мусса белки взбить на водяной бане с 1 ч. л. сахарной пудры в густую пену, постепенно добавляя остальную просеянную сахарную пудру и ванильный сахар. Остудить, добавить ром и взбитые сливки. (Мусс по консистенции должен быть не очень густым.)

Запеканка с маком и яблоками

***Ингредиенты:** 50 г сливочного масла, 2 яйца, 80 г сахарной пудры, 3 булочки, 100 г мака, 2—3 кислых яблока, ванильный сахар, лимонная цедра.*

Масло взбить с сахарной пудрой, добавить ванильный сахар, лимонную цедру и желтки, хорошо размешать, положить нарезанные мелкими кубиками булочки, слегка смоченные молоком, молотый мак и нарезанные ломтиками яблоки, осторожно вмешать взбитые белки. Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и испечь в духовом шкафу. Готовую запеканку вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром.

Картофельная запеканка

***Ингредиенты:** 2 желтка, 2 белка, 90 г сахарной пудры, сок и цедра 1/2 лимона, 150 г картофеля, 15 г манной крупы, 10 г картофельного или кукурузного крахмала.*

Отваренный в кожуре картофель очистить и протереть. 2/3 сахарной пудры смешать с желтками, тертой лимонной цедрой и лимонным соком, добавить картофель (хорошо размешать, чтобы не было комочков), манную крупу, крахмал и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу. Подавать с фруктовым соком, компотом или джемом.

Лапшевник с орехами

***Ингредиенты:** 350 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 80 г грецких орехов, 50 г сахарной пудры, корица, 100 мл молока.*

Из муки, 1 яйца и воды вымесить не очень крутое лапшовое тесто, тонко раскатать, нарезать короткую и узкую лапшу и отварить ее в подсоленной воде. Тщательно отцеженную лапшу смешать с растопленным маслом, сахарной пудрой и корицей. Форму для запеканки или кастрюлю смазать жиром, посыпать сухарями и положить в нее небольшую часть лапши, посыпать орехами, положить следующий слой лапши и орехов и так продолжать, пока не закончатся все компоненты. Полить лапшевник молоком, размешанным с яйцом, и запечь на медленном огне в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку вынуть из формы и посыпать ванильным сахаром. (Один из слоев лапшевника можно смазать сливовым, яблочным или другим повидлом.)

Творожная запеканка

***Ингредиенты:** 300 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 желтка, 2 белка, 2 булки, 50 г манной крупы, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Масло тщательно растереть с сахаром и желтками, добавить соль, ванильный сахар, замоченные и отжатые булки, творог, манную крупу и последними ввести взбитые белки. (Если творожная масса очень густая, добавить немного молока.) Дать тесту 30 минут постоять, потом выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка остудить и посыпать ванильным сахаром. Подать с фруктовым соком или теплым ванильным кремом.

Нежная творожная запеканка

***Ингредиенты:** 150 г творога, 6 яиц, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г миндаля, 100 г изюма, 1 ст. л. муки, лимонная цедра, ваниль, соль по вкусу.*

Масло взбить, добавить сахар, желтки, тертую лимонную цедру и ваниль, немного соли и хорошо размешать. Затем положить протертый творог, изюм, взбитые белки, муку и миндаль, предварительно

очищенный и перемолотый. Дать тесту 30 минут постоять, потом выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку выложить из формы, посыпать сахаром и подать с джемом или ванильным кремом.

Рисовая запеканка

***Ингредиенты:** 180 г риса, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 3 яйца, лимонная цедра, ваниль, соль по вкусу.*

***Для винного крема:** 2 яйца, 100 г сахара, 300 мл вина, 50 мл воды, 1 ч. л. муки, лимонная цедра, ваниль.*

Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть холодной водой, отцедить, залить водой и поставить варить. Когда рис начнет становиться мягким, добавить слегка подсоленное молоко, сварить густую кашу и остудить. Взбить масло, добавить просеянную сахарную пудру, желтки, ваниль, лимонную цедру и остывший рис. Последними ввести взбитые белки. Кастрюлю или форму для запеканки тщательно смазать жиром, посыпать сухарями, наполнить приготовленной массой и на медленном огне запечь в духовом шкафу. Выложить готовую запеканку из формы и посыпать ванильным сахаром. Подать с винным кремом. (Запеканку и крем следует подавать теплыми.)

Для приготовления винного крема яйца тщательно размешать с сахаром и мукой до образования густой массы, добавить вино с водой, немного ванили и лимонной цедры и все вместе взбивать на водяной бане до состояния густой пены (не кипятить!).

Запеканка из булок с грушами

***Ингредиенты:** 500 г груш, сок ½ лимона, 1 ст. л. рома, 4 черствые булки, 50 г изюма, 50 г грецких орехов, 125 мл белого вина, 125 мл молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, корица.*

Очищенные груши нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком, вином и ромом. Добавить булки, нарезанные ломтиками и подсушенные в духовом шкафу, очищенный изюм, рубленые орехи, корицу и дать массе постоять в течение 30 минут. Форму для запеканки или кастрюлю смазать жиром, посыпать сухарями, наполнить приготовленной массой, залить молоком, размешанным с яйцами и небольшим количеством сахара. Запекать массу на медленном огне в духовом шкафу. Готовую запеканку посыпать ванильным сахаром.

Фруктовая запеканка из булок

***Ингредиенты:** 6 черствых булок, 30 г сливочного масла или растительного жира, 500 г разных фруктов, 100 г сахарной пудры, 200 мл молока, 3—4 яйца, корица по вкусу.*

Булки нарезать кубиками и подсушить на противне в духовом шкафу. Подготовить фрукты: яблоки, груши, персики, абрикосы, ренклод или другие сливы нарезать ломтиками или маленькими кусочками, из черешни или вишен вынуть косточки. Булки смешать с растопленным маслом, фруктами, сахарной пудрой и корицей, положить в тщательно смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для запеканки, залить молоком, размешанным с яйцами, и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой и подать, когда она немного остынет.

Манная запеканка

***Ингредиенты:** 750 мл молока, 140 г манной крупы, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 3 яйца, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.*

***Для какаового крема:** 500 мл молока, 3 ст. л. какао, 60—80 г сахара, 2 желтка, 2 ст. л. порошкового ванильного пудинга или 3 ст. л. картофельного крахмала.*

Молоко слегка подсолить, довести до кипения, всыпать манную крупу и при непрерывном помешивании сварить густую кашу. Снять с огня, добавить масло и тертую лимонную цедру. Желтки хорошо растереть с половиной сахарной пудры и ванильным сахаром, постепенно добавить манную кашу, хорошо вымесить, чтобы не было комочков, и ввести взбитые с оставшейся сахарной пудрой

белки. Всю массу положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку выложить из формы и теплой посыпать ванильным сахаром. Подавать с фруктово-ягодным соком, компотом, с винным или какаовым кремом.
Для приготовления какаового крема все указанные в рецепте продукты смешать и при непрерывном помешивании варить до состояния гладкой густой массы.

Лапшевник с маком

***Ингредиенты:** 60 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, ванильный сахар, 3 яйца, 300 г тонкой вермишели-паутинки.*

***Для начинки:** 80 г мака, 60 г сахара, 100 мл воды, 30 г изюма, ванильный сахар.*

Масло взбить с половиной сахарной пудры, желтками и ванильным сахаром, добавить отваренную и отцеженную вермишель и взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки. Половину вермишели положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями кастрюлю, разложить поверх нее маковую начинку, накрыть второй половиной вермишели и запечь. Готовую запеканку выложить из кастрюли и сразу посыпать ванильным сахаром. Под маковую начинку можно положить тонкий слой сливового или яблочного повидла.
Для приготовления начинки сахар прокипятить с водой, добавить молотый мак и ванильный сахар. Немного проварить и, если надо, разбавить. В теплую начинку вмешать изюм.

Лапшевник с творогом

***Ингредиенты:** 300 г вермишели-паутинки, 40 г сливочного масла, 30 г сахара, корица.*

***Для начинки:** 20 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г творога, 30—50 г сахара, 30 г изюма, 50 мл сливок, соль по вкусу.*

Тонкую вермишель отварить в подсоленной воде, ополоснуть холодной водой и отцедить. В миске смешать вермишель с растопленным маслом, сахаром и корицей. Форму для запеканки смазать жиром и посыпать сухарями, положить половину вермишели, на нее — начинку, накрыть второй половиной вермишели, рукой уплотнить массу и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку выложить из формы и посыпать ванильным сахаром.
Для приготовления начинки взбить масло, добавить сахар, желтки, немного соли, протертый творог, изюм, немного сливок и взбитые белки, хорошо перемешать.

Манная запеканка с черешней

***Ингредиенты:** 250 мл молока, 120 г манной крупы, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 120 г сахарной пудры, лимонная цедра, 40 г миндаля, 250 г черешни, ваниль, соль по вкусу.*

Манную крупу всыпать в миску и залить кипящим, слегка подсоленным молоком. Масло растереть с половиной сахарной пудры, желтками, тертой лимонной цедрой и ванилью, добавить остывшую манную кашу, хорошо размешать, чтобы не было комочков, положить очищенную черешню и взбитые с оставшейся сахарной пудрой и молотым миндалем белки. Форму для запеканки или кастрюлю смазать жиром, посыпать сухарями, наполнить приготовленной массой и запечь в сильно разогретом духовом шкафу. Готовую запеканку выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром.
(Вместо черешни можно использовать любые фрукты, ягоды или 40 г изюма.)

Манная запеканка с творогом

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 200 г манной крупы, 100 мл молока, 200 г творога, 3 яйца, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Масло тщательно растереть с половиной просеянной сахарной пудры и ванильным сахаром. Добавить манную крупу, молоко, протертый творог, немного соли и все хорошо размешать. Ввести взбитые с оставшейся сахарной пудрой белки, положить всю массу в смазанную жиром и посыпанную

сухарями форму и запекать на медленном огне в духовом шкафу до образования румяной корочки.
- Подать с ванильным или винным кремом либо с фруктово-ягодным соком.

Рисовая запеканка с какао

***Ингредиенты:** 200 г риса, 250 мл воды, 500 мл молока, 1 щепотка соли, 120 г сахара, 80 г сливочного масла, 30 г какао или концентрата какао с молоком, 3 яйца, 3 яблока, апельсиновая или лимонная цедра, ванильный сахар.*

Перебранный рис ошпарить кипятком, промыть холодной водой, залить кипятком и варить на медленном огне, часто помешивая. Когда рис начнет густеть, влить молоко, немного посолить и сварить до готовности. Затем вмешать в рис масло, какао или концентрат какао с молоком, сахар, ванильный сахар, тертую апельсиновую или лимонную цедру, хорошо перемешать и немного остудить. Добавить желтки и взбитые белки. Яблоки нарезать тонкими ломтиками. Половину риса положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать яблоками и небольшим количеством сахара, сверху положить вторую половину риса и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку выложить из формы и посыпать ванильным сахаром. Подавать теплой.

Крупяная запеканка с черносливом

***Ингредиенты:** 150 г крупы (любой), 2 яйца, 40 г сливочного масла или жира, 50 г сахарной пудры, 200 мл молока, 200 мл воды, 150 г чернослива, лимонная цедра, корица, соль по вкусу.*

Перебранную и промытую крупу сварить в подсоленном молоке, разведенном водой (или в подсоленной воде), до готовности. Когда каша остынет, добавить масло (или жир), растертое с сахаром, желтками, тертой лимонной цедрой и корицей. Аккуратно вмешать взбитые белки и отваренный, хорошо отцеженный и нарезанный кусочками чернослив. Подготовленную массу положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку выложить, посыпать ванильным сахаром и подавать теплой.

Запеканка из булочек с творогом

***Ингредиенты:** 6 булочек, 300 мл молока, 60 г сливочного масла, 90 г сахарной пудры, 2 желтка, 1 белок, лимонная цедра, ваниль.*

***Для начинки:** 200 г творога, 30 г сахара, ванильный сахар, 1 яйцо, 30 г изюма, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. муки.*

Масло растереть с сахарной пудрой, добавить ваниль, лимонную цедру, желтки и булочки, предварительно нарезанные ломтиками и замоченные в молоке. В тщательно вымешанную массу добавить взбитый белок. Разделить массу на три части. Выложить первую часть в кастрюлю, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить творожную начинку, затем следующую часть булочной массы и снова творожную начинку. Сверху должен быть слой булочной массы. Запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки протертый творог тщательно смешать с сахаром и ванильным сахаром, добавить яйцо, очищенный изюм, немного сливок или молока, муку и все вместе осторожно перемешать.

Запеканка из булочек с яблоками

***Ингредиенты:** 50 г сливочного масла или растительного жира, 100 г сахара, 3 яйца, 6 булочек, 300 мл молока, 30 г грецких орехов, 30 г изюма, 300 г яблок, ванильный сахар, корица по вкусу.*

Масло с молоком нагреть, добавить 70 г сахара, желтки и ванильный сахар. Булочки нарезать ломтиками, подсушить в духовом шкафу, залить молочной смесью, дать настояться и добавить взбитые белки. (Если булочки недостаточно намочены, добавить еще немного молока.) Половину массы выложить в тщательно смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, положить слой нарезанных яблок, посыпать их 30 г сахара, корицей, рублеными орехами и изюмом. Яблоки накрыть второй

половиной булочной массы и запечь в духовом шкафу на медленном огне. Готовую запеканку выложить из формы и посыпать ванильным сахаром. (Вместо яблок можно использовать персики, черешню, абрикосы, сливы.)

Творожная запеканка из булок

Ингредиенты: *5 булок или 250 г батона, 200 мл молока, 1 яйцо, 40 г сливочного масла.*

Для начинки: *300 г творога, 80 г сахарной пудры, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 30 г изюма, 1 ст. л. муки, ванильный сахар, соль по вкусу.*

Булки или батон нарезать ломтиками толщиной 1 см. Приготовить творожную начинку, смазать жиром и посыпать сухарями форму. На дне формы разложить ломтики булок, на них положить половину начинки, поверх нее — вновь булки и начинка, верх выложить ломтиками булок, всю массу залить молоком, размешанным с яйцом и растопленным маслом. Рукой уплотнить массу и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Выложить запеканку из формы и посыпать ванильным сахаром.

Для приготовления начинки творог протереть, слегка подсолить, добавить сахарную пудру, ванильный сахар, желтки, изюм и все хорошо размешать. Затем вмешать сметану, взбитые белки и муку.

Яблочная запеканка

Ингредиенты: *4 яйца, 80 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 300 мл молока, 80 г муки, 8 небольших яблок, джем, ваниль, лимонная цедра по вкусу.*

Из молока, масла и муки сварить густую бешамель и немного остудить ее. Желтки тщательно растереть с сахаром, ванилью и тертой лимонной цедрой. В желтковую массу добавить остывшую бешамель, хорошо размешать и ввести взбитые белки. В смазанную жиром жаропрочную посуду положить подготовленные яблоки, сверху — тесто и запечь в духовом шкафу на медленном огне. Готовую запеканку посыпать ванильным сахаром. Подавать в той же посуде, в которой она запекалась.

Яблоки очистить, сердцевину вырезать, сварить их в сиропе (не разваривать), немного остудить и заполнить выемки в яблоках джемом или малиновым повидлом.

Клубничная запеканка

Ингредиенты: *125 мл молока, 40 г сахарной пудры, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 2 яйца, 100 г клубничного повидла, ваниль по вкусу.*

Для мусса: *1 белок, 100 г клубники, 120 г сахара, лимонный сок, клубника для украшения.*

В молоко положить сахарную пудру, ванильный сахар и масло, вскипятить, всыпать муку и, непрерывно помешивая, сварить густое гладкое тесто. Остудить, добавить желтки, хорошо размешать, положить взбитые белки и аккуратно перемешать. Выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для запеканки или форму для торта и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку смазать клубничным повидлом, сверху покрыть клубничным муссом и посыпать нарезанной кусочками клубникой.

Яблочная запеканка с белковым кремом

Ингредиенты: *2 яйца, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. теплой воды, 1 ст. л. рома, 80 г муки, разрыхлитель теста, яблоки, ваниль по вкусу.*

Для белкового крема: *2 белка, 120 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

Желтки с сахарной пудрой, водой, ромом и ванилью взбить до состояния густой пены, добавить хорошо взбитые белки и муку, смешанную с небольшим количеством разрыхлителя. Маленькую форму для торта или форму для запеканки выстелить бумагой для выпечки, тщательно смазав ее жиром и посыпав мукой. Выложить в нее четвертинки яблок, накрыть их тестом и на медленном

огне запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку вынуть из формы вместе с бумагой, переместить на противень, верх смазать взбитыми с сахаром белками и поставить противень в умеренно нагретый духовой шкаф, чтобы белки слегка подрумянились. Для приготовления белкового крема хорошо взбить белки, постепенно добавляя сахарную пудру и ванильный сахар.

Эту запеканку также можно приготовить в жаропрочной посуде и в ней же подать к столу.

«Яблоки в снегу»

Ингредиенты: *150 г муки, 80 г сливочного масла или растительного жира, 50 г сахарной пудры, 1 желток, 6—8 яблок, 100 г повидла, соль по вкусу.*

Для белкового крема: *5 белков, 200 г сахара, ваниль.*

Муку насыпать на доску, порубить масло или жир, добавить просеянную сахарную пудру, немного соли, желток и сначала с помощью ножа, а потом руками быстро вымесить тесто и положить в холодильник. Тем временем очистить яблоки, вырезать сердцевину и в сиропе отварить до мягкости (при этом они должны выглядеть целыми). Вынуть из сиропа, дать ему стечь. Охлажденное тесто раскатать, выложить в большую форму для торта, по окружности сформовать валик из теста и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовое тесто смазать размешанным повидлом, сверху положить яблоки. Сердцевину яблок заполнить повидлом, накрыть их «шапкой» белкового крема, приготовленного из белка, взбитого с сахаром и небольшим количеством ванили. Посыпать белковую массу через ситечко сахарной пудрой и на 4—5 минут поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянился белковый крем. Когда запеканка немного остынет, разрезать смоченным в воде ножом.

ПУДИНГИ

Пудинг из бешамели

Ингредиенты: *50 г сливочного масла или жира, 50 г муки, 300 мл молока, 4 яйца, 80 г фундука, 60 г сахарной пудры, ваниль по вкусу.*

Для крема: *500 мл молока, 70 г сахара, 20 г порошка крема или 30 г муки, 1—2 желтка, ванильный сахар.*

Сливочное масло растопить, добавить муку, хорошо нагреть, залить молоком и сварить густую и гладкую бешамель. В слегка остывшую бешамель добавить желтки, сахарную пудру, ваниль и тщательно вымесить. Ввести взбитые белки, молотый фундук и вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга. Поставить на водяную баню, накрыть крышкой и варить в течение 1 часа. Затем пудинг выложить из формы и подать с компотом или ванильным кремом. Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, ванильным сахаром и, размешивая, добавить желтки и порошок крема или муку. Крем сварить не очень густой.

Яблочный пудинг с бисквитными сухарями

Ингредиенты: *2 яблока, 150 г сахарной пудры, 4 желтка, 150 г панировочных сухарей из бисквитов, 30 г изюма, ванильный сахар.*

Хорошо разваривающиеся яблоки очистить и нарезать маленькими кубиками. Бисквитные сухари растолочь на доске скалкой. Форму для пудинга тщательно смазать жиром и посыпать мукой. 100 г сахарной пудры растереть с желтками и ванильным сахаром. Взбить белки, добавить оставшуюся сахарную пудру и снова взбить. В растертые желтки осторожно вмешать по очереди сухари и взбитые белки, затем добавить яблоки и промытый и обсушенный изюм. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, поставить на водяную баню (вода должна доходить до уровня двух третей формы). Посуду с кипящей водой накрыть крышкой и варить пудинг 45 минут. (Время от времени подливать в посуду с водой кипяток.) Форму с готовым пудингом снять, дать постоять 5—7 минут, потом ножом отделить пудинг от стенок формы и выложить. Перед подачей к столу посыпать ванильным сахаром.

Кофейный пудинг из бешамели

Ингредиенты: 300 мл молока, 20 г кофе (в зернах или растворимого), 70 г сливочного масла или растительного жира, 70 г муки, 70 г сахарной пудры, 4 яйца.

Для крема: 150 мл кофе, 200 мл молока, 70 г сахара, 1 ч. л. порошка ванильного пудинга, 1 желток.

В кипящем молоке сварить молотый кофе, дать настояться, процедить и половину оставить для крема. Масло или жир растопить, всыпать муку и, непрерывно помешивая, держать на огне в течение нескольких минут. Затем залить половиной сваренного кофе с молоком и, не снимая с плиты, вымесить до гладкости густую бешамель. Снять с огня. Дать немного остыть, добавить сахар, желтки и взбитые белки. Вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг выложить на блюдо и подать с кофейным кремом.

Для приготовления крема в оставленную часть кофе добавить молоко, желток, сахар, порошок ванильного пудинга и при непрерывном помешивании сварить крем.

Пудинг подавать теплым или остывшим.

Шоколадный пудинг

Ингредиенты: 40 г сливочного масла, 4 яйца, 80 г сахарной пудры, 60 г шоколада, 50 г грецких орехов, 40 г панировочных сухарей, 250 мл сливок, 10 г сахара, ванильный сахар по вкусу.

В миске взбить масло, добавить желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, тертый шоколад и размешивать 10—15 минут. Затем положить хорошо взбитые белки, молотые орехи и сухари, осторожно размешать. Вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Готовый пудинг выложить из формы, дать остыть и смазать сливками, взбитыми с небольшим количеством сахарной пудры. (Можно посыпать пудинг сахаром и подать с холодным ванильным кремом.)

Пудинг с фундуком

Ингредиенты: 30 г сливочного масла или жира, 60 г сахарной пудры, 3 яйца, 30 г шоколада, 40 г фундука, 30 г панировочных сухарей, ваниль.

Масло растереть с сахарной пудрой, желтками и ванилью, добавить размягченный или тертый шоколад, хорошо взбитые белки, молотый фундук и сухари. (Фундук предварительно обжарить и очистить.) Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. Затем пудинг осторожно выложить из формы, дать остыть и подать со взбитыми сливками, фруктовым или винным муссом.

Пудинг на белках с грильяжем

Ингредиенты: 130 г сахара, 150 г миндаля, 6 белков, 20 г муки.

Сахар поджарить на сковороде, добавить очищенный миндаль, еще немного прожарить и вылить на смазанную жиром блинную сковороду. Когда сковорода остынет, слегка нагреть ее и отделить грильяж ножом, истолочь в мелкий порошок или смолоть в ручной мельнице для орехов. В белки, взбитые в густую пену, по очереди вмешать муку и грильяж. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг немного остудить и осторожно выложить из формы. Подавать холодным с ванильным кремом, винным муссом или взбитыми сливками.

Пудинг с грецкими орехами

Ингредиенты: 50 г сливочного масла или жира, 70 г сахарной пудры, 4 желтка, 70 г грецких орехов, ванильный сахар.

Масло растереть с сахарной пудрой и желтками, добавить немного ванильного сахара, взбитые белки и молотые грецкие орехи, тщательно перемешать. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную

мукой форму, накрыть крышкой и на водяной бане варить в течение 1 часа. Затем пудинг выложить из формы и подать холодным со взбитыми сливками или с винным муссом шодо.

Миндальный пудинг

***Ингредиенты:** 50 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, ванильный сахар, 40 г панировочных сухарей, 10 г какао, 1 ст. л. рома, 50 г миндаля.*

***Для мусса:** 2 белка, 150 г сахарной пудры, 1 ст. л. повидла, 1/2 ч. л. лимонного сока.*

Масло взбить, добавить сахарную пудру, желтки, ваниль и просеянное какао. Через 20 минут непрерывного размешивания добавить взбитые белки с сухарями, смоченными ромом, и молотый миндаль. Положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем вынуть из формы и подать со взбитой сметаной или муссом. Для приготовления мусса белки взбить в густую пену, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру, повидло и лимонный сок. Все вместе взбить до состояния плотной пены. Вместо повидла можно добавить протертые печеные яблоки.

Черешневый (вишневый) пудинг

***Ингредиенты:** 50 г сливочного масла или жира, 80 г сахарной пудры, 4 яйца, 60 г миндаля или грецких орехов, 70 г панировочных сухарей, 350 г черешни или вишен, ваниль, корица.*

Масло взбить с сахарной пудрой, желтками, ванилью и корицей. Добавить вымытую и обсушенную черешню (из половины удалить косточки), затем сухари, молотый миндаль и взбитые белки. Положить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, поставить на водяную баню и варить в течение 1 часа. Готовый пудинг выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

Каштановый пудинг

***Ингредиенты:** 150 г очищенных каштанов, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, ваниль, 50 г миндаля, 2 ст. л. рома, 20 г панировочных сухарей, 250 мл сметаны или сливок.*

Каштаны очистить, ошпарить кипятком, снять темную кожицу, отварить до готовности и протереть. Сахарную пудру растереть с желтками, положить ваниль, ром, протертые каштаны, взбитые в густую пену белки и молотый миндаль. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой, поставить на водяную баню и варить в течение 1 часа. Затем выложить из формы, дать остыть и смазать сливками, взбитыми с небольшим количеством сахарной пудры.

Шоколадный пудинг с грецкими орехами

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла или жира, 4 яйца, 80 г сахарной пудры, 60 г шоколада, 50 г грецких орехов, 40 г панировочных сухарей, 250 мл сливок, 10 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

В миске взбить масло, добавить желтки, сахарную пудру, немного ванильного сахара, тертый шоколад и вымешивать 10—15 минут. Затем положить взбитые белки, молотые орехи и сухари. Вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Готовый пудинг выложить из формы, дать остыть и смазать сливками, взбитыми с небольшим количеством сахарной пудры. (Можно посыпать сахаром и подать с холодным ванильным кремом.)

Кокосовый пудинг

***Ингредиенты:** 4 белка, 120 г сахарной пудры, ванильный сахар, 80 г кокосовой стружки, 80 г муки, 1—2 ч. л. какао, 1 ч. л. растопленного сливочного или растительного масла, 1 щепотка разрыхлителя теста.*

Во взбитые белки, продолжая взбивать, добавить просеянную сахарную пудру, осторожно вмешать кокосовую стружку, муку, смешанную с разрыхлителем, ванильным сахаром, просеянным какао

и растопленным сливочным или растительным маслом. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга. Форму герметично закрыть, поставить на водяную баню и варить 45 минут, снять, открыть и дать немного остыть в форме. Затем ножом отделить пудинг от стенок формы и выложить на блюдо. Подавать теплым, посыпав сахаром. В холодном виде подавать с яблочным муссом, взбитыми сливками или какаовым кремом.

Клубничный пудинг

Ингредиенты: *80 г сахарной пудры, ванильный сахар, 3 яйца, 30 г миндаля, 30 г панировочных сухарей, 30 г муки, 1 ст. л. клубничного сока, разрыхлитель теста.*

Для крема: *400 мл молока, 80 г сахара, ванильный сахар, 3 ст. л. порошка ванильного пудинга, 1 желток, 100 мл клубничного сока.*

Сахарную пудру хорошо растереть с желтками и ванильным сахаром, добавить сок свежей клубники, взбитые белки и поочередно добавлять миндаль, сухари и муку, смешанную с небольшим количеством разрыхлителя. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем пудинг выложить из формы и подать холодным с клубничным кремом.

Для приготовления крема в холодном молоке развести порошок ванильного пудинга, смешанный с сахаром, желтком и небольшим количеством ванильного сахара. Поставить на водяную баню и, непрерывно помешивая, сварить довольно густой крем, остудить его и, размешивая, влить клубничный сок.

Пудинг с какао и миндалем

Ингредиенты: *40 г сливочного масла или жира, 80 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 ч. л. какао, 50 г миндаля, $^1/_2$ ч. л. панировочных сухарей, ваниль.*

Для крема: *2 белка, 90 г сахара, 2 ч. л. рома, ванильный сахар.*

Масло растереть с сахарной пудрой, желтками, какао и ванилью, добавить взбитые в густую пену белки, молотый миндаль и сухари, аккуратно перемешать. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и на водяной бане варить 45 минут. Затем пудинг выложить из формы и подавать холодным с кремом из белков.

Для приготовления крема белки растереть с сахаром и ванильным сахаром и над паром взбивать до тех пор, пока масса не начнет густеть. Затем снять с огня, дать остыть и, размешивая, добавить ром.

Пудинг «Марокко»

Ингредиенты: *40 г сливочного масла или жира, 40 г сахарной пудры, 3 яйца, 40 г панировочных сухарей, 3 ч. л. рома, 30 г миндаля, 30 г фиников, 20 г изюма, 20 г цукатов из апельсиновой корки, ванильный сахар, лимонная цедра.*

В тщательно растертое с желтками масло добавить просеянную сахарную пудру, ванильный сахар и тертую лимонную цедру. Положить взбитые белки с сухарями, смоченными ромом, рубленый миндаль, измельченные финики, промытый изюм и цукаты. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем пудинг выложить из формы и подавать слегка остывшим с ванильным кремом или винным муссом.

Ананасный пудинг

Ингредиенты: *50 г сливочного масла или жира, 80 г сахарной пудры, 4 яйца, 70 г муки, 1 $^1/_2$ кружка ананаса, ванильный сахар.*

Масло тщательно растереть с сахарной пудрой, желтками и ванильным сахаром, добавить консервированный или свежий ананас, нарезанный мелкими кусочками, взбитые белки и муку. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. (Во время приготовления подливать по мере надобности кипяток, чтобы он всегда достигал уровня $^1/_2$ формы.) Форму с готовым пудингом вынуть, снять крышку, дать

постоять. После этого ножом отделить пудинг от стенок формы и выложить на тарелку или на блюдо. Холодный пудинг смазать слегка подслащенными взбитыми сливками или фруктовым муссом и украсить ананасом.

Яблочный пудинг

***Ингредиенты:** 400 мл молока, 60 г сливочного масла или жира, 60 г сахара, 60 г муки, 3 яйца, 350 г яблок, ванильный сахар.*

В молоко положить масло и сахар, довести до кипения, всыпать муку и сварить гладкое тесто. Снять с огня, дать немного остыть, добавить желтки, ванильный сахар и все вместе тщательно вымесить. Затем положить яблоки, нарезанные маленькими кубиками, и хорошо взбитые белки. (Лучше брать яблоки, которые хорошо развариваются.) Выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и, поставив на водяную баню, варить 45 минут. Готовый пудинг выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

Манный пудинг

***Ингредиенты:** 300 мл молока, 100 г манной крупы, 50 г сливочного масла или жира, 10 г сахарной пудры, 4 яйца, соль, ванильный сахар.*

В кипящее молоко при непрерывном помешивании всыпать манную крупу и сварить густую кашу, добавить щепотку соли и ванильный сахар. Масло взбить с сахарной пудрой, добавить желтки и, продолжая взбивать, по частям добавить теплую (не горячую!) манную кашу. Ввести взбитые белки и вылить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем вынуть форму и дать 5 минут постоять. Осторожно выложить пудинг из формы и подать теплым с фруктово-ягодным соком или компотом.

Винный пудинг

***Ингредиенты:** 500 мл виноградного вина, 120 г сахара, ванильный сахар, 1 пакетик порошка ванильного пудинга, 1 желток.*

***Для мусса:** 1 белок, 120 г сахарной пудры, 2 печеных яблока, 2 ст. л. вина.*

В вино положить сахар и ванильный сахар, довести до кипения. В кипящее вино, непрерывно помешивая, влить разведенный в небольшом количестве холодного вина желток и порошок ванильного пудинга. Когда загустеет, переложить в ополоснутую холодной водой глубокую миску и дать остыть. Затем выложить на блюдо и украсить муссом.
Для приготовления мусса в миску положить белок, сахар, протертые печеные яблоки и вино. Все вместе взбивать до образования густой, не растекающейся пены.

Пудинг из булочек

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла или жира, 100 г сахарной пудры, ваниль, 3 яйца, 6 булочек, 200 мл молока, 30 г изюма, 30 г грецких орехов или миндаля.*

***Для винного крема (шодо):** 250 мл вина, 2 яйца, 1 ч. л. муки, 70 г сахара, корица.*

Булочки нарезать ломтиками, подсушить в духовом шкафу и залить теплым молоком. Масло взбить с сахарной пудрой, желтками и ванилью, положить булочки, молотые грецкие орехи или очищенный миндаль и перебранный, промытый, мелко нарезанный изюм. Затем осторожно вмешать взбитые белки. Размешать тесто, положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, плотно закрыть и варить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг выложить и посыпать ванильным сахаром. Подать с винным кремом (шодо).
Для приготовления шодо в кастрюлю разбить яйца, положить сахар, муку, корицу или ваниль и тщательно размешать. Добавить вино и, непрерывно помешивая, сварить довольно густой крем. (Шодо нельзя кипятить.) Подавать охлажденным.

Абрикосовый пудинг

***Ингредиенты:** 5 желтков, 4 белка, 50 г сахара, 60 г сливочного масла или жира, 1 ч. л. муки, [illegible] мл отваренных и протертых абрикосов, 1 ч. л. муки, 4 ч. л. мелких панировочных сухарей.*

***Для мусса:** 2 белка, 150 г сахарной пудры, 100 г отваренных и протертых абрикосов, 1 ч. л. лимонного сока.*

В кастрюлю положить желтки, масло, сахар, муку, абрикосы и, непрерывно помешивая, сварить густую массу. Снять с огня, дать остыть и добавить взбитые белки, муку и сухари. Тесто положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем осторожно выложить из формы и подать с абрикосовым муссом или абрикосовым кремом.
Для приготовления мусса абрикосы сварить без сахара, отцедить и протереть. Белки взбить в густую пену и, продолжая взбивать, частями добавить сахарную пудру, лимонный сок и остывшие абрикосы. Взбивать до состояния плотной пены.

Творожный пудинг

***Ингредиенты:** 40 г сливочного масла или жира, 40 г сахарной пудры, 2 яйца, 250 г творога, 50 г манной крупы, 30 г изюма, 1/2 булки, 40 г панировочных сухарей, 100 мл сливок, соль, тертая лимонная цедра, ванильный сахар.*

***Для абрикосового соуса:** 300 мл воды, 5 ст. л. абрикосового повидла, 1—2 ч. л. муки, сахар, лимонный сок.*

Масло тщательно растереть с просеянной сахарной пудрой, лимонной цедрой, ванильным сахаром и желтками. Добавить протертый творог, замоченную в сливках и отжатую булку, промытый изюм, немного посолить и затем по очереди добавлять взбитые белки, манную крупу и сухари. Полученную массу положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. Готовый пудинг переложить на блюдо и подать теплым с повидлом, джемом или абрикосовым соусом.
Для приготовления соуса развести водой абрикосовое повидло и муку, хорошо перемешать и проварить. В соус добавить по вкусу сахар и лимонный сок. (Вместо абрикосового повидла можно взять любое другое.)

Маковый пудинг

***Ингредиенты:** 30 г сливочного масла или жира, 60 г сахарной пудры, 3 яйца, ванильный сахар, 80 г мака, 20 г панировочных сухарей.*

***Для белкового крема:** 2 белка, 100 г сахарной пудры, 2 ч. л. рома.*

В хорошо взбитое масло добавить просеянную сахарную пудру, желтки и немного ванильного сахара. Затем по очереди добавлять взбитые белки, молотый мак и сухари. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане в течение 1 часа. Затем выложить на тарелку, немного остудить и подать с кремом из белков. (Вместо крема можно подать компот, яблочный мусс или джем.)
Для приготовления крема белки взбить на водяной бане в густую пену, добавляя просеянную сахарную пудру, дать остыть и, размешивая, влить ром.

Рисовый пудинг

***Ингредиенты:** 200 мл воды, 300 мл молока, 150 г риса, 1 щепотка соли, 40 г сливочного масла или жира, 70 г сахарной пудры, 2 яйца, 20 г цукатов из апельсиновой корки, ваниль.*

Перебранный и промытый рис залить водой и поставить варить. Когда он начнет густеть, влить молоко, посолить и доварить до готовности. Масло растереть с сахарной пудрой, желтками и ванилью, смешать с рисовой кашей, взбитыми белками, нарезанными цукатами или изюмом. Положить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45 минут. Выложить из формы, подать с компотом, фруктовым соком или кремом.

ДЕСЕРТЫ

В зависимости от консистенции различают полужидкие и густые кремы. Полужидкие используются в качестве приправы к сдобным изделиям из теста, к пудингам и запеканкам. Густые кремы подают на десерт, в конце обеда или званого ужина.

Базовым кремом является ванильный (за небольшим исключением), на его основе путем добавления разнообразных компонентов готовят другие кремы. Ванильный крем готовят на основе молока, смешанного с желтками, сахаром, ванилью и небольшим количеством муки (кукурузного крахмала или порошкового крема). Варят его при непрерывном помешивании на водяной бане или в специальной посуде для кипячения молока. (Благодаря этому можно варить крем, не опасаясь, что он пригорит.) В базовый ванильный крем можно добавить какао, шоколад, ром, сок из свежих, консервированных (из компота) или мороженых протертых фруктов, карамель, крепкий кофе, молотые грецкие орехи, фундук или миндаль, благодаря чему получается много вариантов исходного крема. Охлажденный крем можно смешать со взбитыми сливками, положить в стеклянную вазочку или широкий бокал на низкой ножке и украсить взбитыми сливками и фруктами. Важно, чтобы крем был достаточно сладким. Его подают с печеньем, вафлями или бисквитами. В качестве сгустителя применяются порошкообразные пудинги, которые изготавливаются из цельного сухого молока с добавлением сахара, крахмала и разных вкусовых (ароматических) компонентов — какао, ванили, фруктов.

Мороженое изготавливается из сильно охлажденного молочного или фруктового крема. Крем следует налить в формочки для льда, удалив внутренний разделитель льда на кубики, и поместить в морозильную камеру. Застывшую массу выложить в холодную миску и вручную венчиком взбить до кремообразного состояния. Разлить по формочкам и дать застыть. Так получается нежное и гладкое мороженое. Блюдца или вазочки, в которых подается мороженое, надо предварительно охладить.

Муссы готовят из свежих белков, в которые добавляют сахар, свежие фрукты, протертые печеные яблоки или мармелад, и все вместе взбивают до состояния густой пены. Мусс подают к сдобным мучным изделиям или как самостоятельный десерт со взбитыми сливками. Его можно украсить очищенным и нарезанным соломкой миндалем, молотым фундуком или молотыми грецкими орехами.

КРЕМЫ

Ореховый крем из грецких орехов или миндаля

На 4 порции: *600 мл молока, 30 г муки или кукурузного крахмала, 2 желтка, 1/2 пакетика ванильного сахара, 90 г сахара, 70 г грецких орехов или 50 г миндаля, 250 мл жирных сливок, 1 ст. л. рома.*

Орехи растолочь в ступке с 1 ст. л. молока до состояния густой кашицы. В небольшом количестве молока развести муку (или кукурузный крахмал) и желтки, растертые с сахаром. Остальное молоко довести до кипения, при непрерывном помешивании положить в него растертые желтки и сварить на водяной бане не очень густой крем. Затем вмешать в крем приготовленные орехи, ванильный сахар, поставить посуду с кремом в холодную воду и вначале периодически помешивать, потом накрыть крышкой и полностью остудить. После этого добавить половину взбитых сливок и ром. Разлить крем по бокалам, вазочкам или налить в компотницу, с помощью фигурной насадки покрыть верх второй половиной взбитых сливок. На середину для украшения можно положить половинку ядра ореха.

Ванильный крем

На 4 порции: *600 мл молока, 30 г муки, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г сахара, 250 мл жирных сливок.*

В 100 мл молока размешать желтки и муку. Остальное молоко с сахаром и ванильным сахаром довести до кипения, вмешать в него молоко с желтками и мукой и, непрерывно взбивая, сварить крем на водяной бане до состояния не очень густой массы. Когда крем перестанет густеть, поставить посуду с ним в холодную воду, продолжая периодически помешивать, чтобы сверху не образовалась пленка. Затем накрыть крышкой. В остывший крем вмешать половину хорошо взбитых сливок, разложить по бокалам или вазочкам для компота. Оставшиеся взбитые сливки слегка подсластить (1 ч. л. сахара),

перед подачей к столу положить в кондитерский мешок с фигурной насадкой, покрыть верх крема взбитыми сливками и украсить тщательно отцеженной черешней или вишнями из консервированного компота (свежей клубникой или малиной). До подачи к столу крем на несколько часов поставить в холодильник. Украсить фруктами непосредственно перед подачей к столу.

Шоколадный (какаовый) крем

На 4 порции: 600 мл молока, 30 г муки, 2 желтка, 80 г сахара, ¼ пакетика ванильного сахара, 60—80 г шоколада или 2 ст. л. какао, 250 мл жирных сливок.

Способ приготовления такой же, как ванильного крема.

Крем с грильяжем

На 4 порции: 600 мл молока, 30 г муки, 60 г сахара, 2 желтка, ½ пакетика ванильного сахара, 250 мл жирных сливок.

Для грильяжа: 50 г сахара, 60 г очищенного миндаля или фундука.

Для приготовления грильяжа миндаль пробланшировать, очистить и смешать с карамелью (расплавленным и поджаренным до золотистого цвета сахаром). Немного поджарить, вылить на смазанную жиром блинную сковороду и остудить. Потом сковороду подогреть, ножом отскоблить грильяж и перемолоть в ручной мельнице, как грецкие орехи. Крупные кусочки, которые не размелются, дополнительно истолочь или раскрошить скалкой. Затем приготовить ванильный крем и вмешать в него грильяж. Последовательность действий та же, что и с ванильным кремом.

Кофейный крем

На 4 порции: 600 мл молока, 30 г муки, 90 г сахара, ½ пакетика ванильного сахара, 2 желтка, 20 г мелко молотого кофе (в зернах или растворимого), 250 мл жирных сливок.

200 мл молока нагреть, всыпать кофе, довести до кипения, снять с огня, накрыть и дать настояться. Затем процедить в оставшееся молоко и вместе с другими ингредиентами сварить так же, как ванильный крем.

Каштановый крем

На 4 порции: 500 мл молока, 2 желтка, 30 г муки, 80—100 г сахара, ванильный сахар, 150—200 г очищенных каштанов, 250 мл жирных сливок, 1—2 ч. л. рома.

Вначале приготовить каштаны: каждый сбоку надрезать и отварить или запечь. Затем снять верхнюю скорлупу и внутреннюю шелуху и протереть. (Каштаны можно очистить от скорлупы и в сыром виде, после чего их пробланшировать и очистить.) Варить их следует небольшими порциями, потому что в горячем виде их легче очистить и протереть. Из молока, сахара, желтков, муки и ванильного сахара сварить на водяной бане не очень густой крем, снять с огня, остудить, вмешать приготовленные каштаны, ром и половину взбитых сливок. Крем разложить по бокалам, вазочкам или положить в компотницу, украсить оставшимися взбитыми сливками, которые предварительно слегка подсластить. Крем поставить на несколько часов в холодильник.

Карамельный крем

На 4 порции: 600 мл молока, 30 г муки, 2 желтка, ½ пакетика ванильного сахара, 100 г сахара, 250 мл жирных сливок.

Половину сахара накалить до светло-бурого цвета, залить горячей водой, добавляемой небольшими дозами, чтобы раствор карамели был не жидким, а тягучим. В молоко вылить растворенную карамель, положить остальной сахар, ванильный сахар и довести до кипения. Затем при непрерывном помешивании добавить растертые в небольшом количестве молока желтки с мукой и на водяной бане сварить не очень густой крем. Остудить, вмешать в него половину взбитых сливок,

разложить по бокалам, вазочкам для компота или положить в компотницу, украсить верх оставшимися (слегка подслащенными) взбитыми сливками и на несколько часов поставить в холодильник.

Лимонный крем

***На 4 порции:** 500 мл воды, 200 г сахара, 50 г сахарной пудры для взбивания белков и 1 ч. л. сахарной пудры для взбивания сливок, 40 г порошка крема, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара, сок 1 лимона, 8 шт. бисквитов, фрукты из консервированного компота, 250 мл жирных сливок.*

В небольшом количестве воды развести порошок крема. В остальную воду всыпать сахар, довести до кипения, при непрерывном помешивании влить разведенный порошок крема и сварить густой крем. Снять с огня, вмешать в него сливочное масло, затем желтки, ванильный сахар, лимонный сок и белки, взбитые с сахарной пудрой. (Взбитые белки добавлять постепенно, продолжая взбивать металлическим венчиком.) На дно компотницы или вазочки положить поломанные бисквиты, на них — фрукты из компота, все залить кремом и на несколько часов поставить в холодильник. После этого украсить верх слегка подслащенными взбитыми сливками.

Апельсиновый крем

***На 4 порции:** 3 желтка, 150 г сахарной пудры, сок 3 апельсинов, 2 пластинки желатина (не обязательно), 2 ч. л. муки, 250 мл жирных сливок.*

Желтки растереть с сахарной пудрой, мукой и апельсиновым соком. При непрерывном помешивании сварить не очень густой крем и остудить его. Желатин развести в теплой воде, тщательно размешать и добавить в крем. Затем добавить половину взбитых сливок, выложить крем в компотницу, верх украсить слегка подслащенными взбитыми сливками и поместить в холодильник. Можно украсить ломтиками апельсина.

Яблоки в креме

***На 4 порции:** 8 небольших яблок, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 мл воды.*

***Для крема:** 600 мл молока, 2 желтка, 80 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 30 г муки, 250 мл жирных сливок, 150 г малинового или другого повидла или джема.*

Для приготовления этого десерта взять одинакового размера спелые яблоки такого сорта, который не разваривается, очистить от кожицы и удалить сердцевину. Из сахара, воды и ванильного сахара сварить сироп и в нем под крышкой на медленном огне потомить яблоки до мягкости, после чего выложить на сито и остудить. Выложить их на стеклянное блюдо, начинить каким-либо повидлом или джемом, залить очень густым ванильным кремом, а верх украсить взбитыми сливками. Половину взбитых сливок можно подмешать в холодный крем.

Точно так же можно приготовить персики, абрикосы, клубнику или малину. Персики и абрикосы надо немного проварить в сиропе.

Можно использовать другие фрукты или ягоды по отдельности или вместе несколько видов. Если использовать фрукты из компота, их следует хорошо отцедить и положить в компотницу на слой бисквитов.

Ананасный фруктовый десерт

***На 4 порции:** 400 мл молока, 20 г муки, 1/4 пакетика ванильного сахара, 60 г сахара, 2 желтка, бисквиты, 6 ст. л. измельченного ананаса (свежего или консервированного), 4 ст. л. рома, 250 мл жирных сливок.*

В 100 мл молока размешать желтки и муку. Остальное молоко с сахаром и ванильным сахаром довести до кипения, вмешать в него молоко с желтками и мукой и, непрерывно взбивая, сварить крем на водяной бане до состояния не очень густой массы. Когда крем перестанет густеть, поставить

посуду с ним в холодную воду, продолжая периодически помешивать, чтобы сверху не образовалась пленка, затем накрыть крышкой. В остывший крем вмешать половину хорошо взбитых сливок. В вазочки положить поломанные бисквиты, на них — измельченный ананас (можно сбрызнуть его ромом), залить остывшим кремом и украсить оставшимися взбитыми с сахарной пудрой сливками. Посыпать тертым шоколадом.

Фруктовые десерты также можно приготовить из клубники, малины, вишен, бананов, апельсинов, тыквы, консервированной в сиропе, и т. п. Фрукты в вазочке можно посыпать рублеными грецкими орехами, миндалем, которые предварительно слегка поджарить и отшелушить, или фундуком, который тоже поджарить, отшелушить и порубить.

Каштановое пюре

На 4 порции: *700 г каштанов, 30 г сливочного масла или растительного жира, 80 г сахарной пудры, ½ пакетика ванильного сахара, 1 ст. л. рома, 250 мл жирных сливок.*

Каштаны очистить от скорлупы: опускать их по нескольку штук в кипящую воду, немного поварить, выложить на сито и очистить. Затем очищенные каштаны сварить в воде до мягкости. Отваренные каштаны протереть через сито, добавить размягченное масло, сахарную пудру, ванильный сахар, ром и все хорошо размешать. По вкусу можно добавить сахар. Положить пюре в форму в виде торта, перевернуть ее на круглое стеклянное или фарфоровое блюдо и в середине сделать башенку из слегка подслащенных взбитых сливок. Если подобной формы нет, пюре можно пропустить через мясорубку непосредственно на блюдо, по кругу.

ПУДИНГИ

Лимонный пудинг

На 4 порции: *1 л молока, 100 г сахара-рафинада, 1 лимон, 70 г кукурузного крахмала, 2 яйца, 50 г сахарной пудры для взбивания белков.*

Кубики сахара со всех сторон потереть о вымытый и обсушенный лимон. В небольшом количестве молока развести крахмал и желтки. В остальное молоко положить сахар, довести до кипения и при непрерывном помешивании добавить в него молоко с крахмалом и желтками. Когда пудинг загустеет, снять его с огня и вмешать в него лимонный сок и взбитые с просеянной сахарной пудрой белки. Затем вылить пудинг в стеклянную или фарфоровую посуду и на несколько часов поставить в холодильник. При подаче к столу украсить фруктами из консервированного компота или сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Апельсиновый пудинг

Готовить точно так же, как лимонный пудинг, только вместо лимона сахар потереть об апельсин. Готовый пудинг украсить дольками апельсина и взбитыми сливками.

Творожный пудинг

На 4 порции: *500 мл молока, 1 пакетик ванильного пудинга в порошке, 100 г сахара, 300 г творога, 50 г изюма, 1—2 яйца.*

В небольшом количестве молока развести порошок пудинга или крема. В остальное молоко всыпать сахар, довести до кипения и, непрерывно помешивая, добавить в него приготовленную кашицу из порошка пудинга, сварить до загустения. Затем остудить, вмешать протертый творог и хорошо промытый и обсушенный изюм. Добавить желтки и последними осторожно вмешать взбитые белки. Готовый пудинг положить в миску или форму для пудинга, ополоснутую водой, и на несколько часов поставить в холодильник. Застывший пудинг выложить на десертное блюдо, украсить тщательно отцеженными абрикосами из консервированного компота или сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Какаовый пудинг с кукурузным крахмалом

***На 4 порции:** 1 л молока, ванильный сахар, 120—150 г сахарной пудры, 70 г кукурузного крахмала, 20—30 г какао, 1—2 яйца.*

В 150 мл холодного молока развести кукурузный крахмал, желтки, $^2/_3$ сахарной пудры, ванильный сахар и какао. Тщательно все размешать, вылить в кипящее остальное молоко и при непрерывном помешивании варить до загустения. Взбить белки, вмешать в них ванильный сахар, оставшуюся сахарную пудру, добавить в сваренный горячий пудинг и размешать. Миску ополоснуть холодной водой, положить в нее готовый пудинг и на несколько часов поставить в холодильник. Затем выложить его на десертное блюдо и украсить фруктами из консервированного компота, слегка подслащенными взбитыми сливками или яблочным муссом.

Кофейный пудинг

***На 4 порции:** 600 мл молока, 400 мл кофе (в зернах или растворимого), 3 желтка, 2 белка, 120—150 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г кукурузного крахмала.*

В 100 мл холодного молока развести половину сахарной пудры, крахмал и желтки. Остальное молоко смешать со сваренным и процеженным кофе, ванильным сахаром, довести до кипения и в кипящее молоко при непрерывном помешивании добавить разведенные молоком желтки и крахмал. Когда пудинг загустеет, добавить маленькими порциями взбитые с оставшейся просеянной сахарной пудрой белки, тщательно размешать и положить в миску, ополоснутую холодной водой. Поставить в прохладное место. Через несколько часов пудинг выложить на десертное блюдо, украсить шоколадными конфетами пралине или слегка подслащенными взбитыми сливками.

Карамельный пудинг

***На 4 порции:** 250 мл молока, 250 мл воды, $^1/_2$ ст. л. сливочного масла, 40 г кукурузного крахмала, 60 г сахара, ваниль, карамельная вода, 100 г сахара, 250 мл воды.*

Приготовить карамельную воду: в сухую кастрюлю насыпать сахар, расплавить и обжечь его до коричневого цвета, залить водой и прокипятить. Примерно треть карамельной воды отлить, добавить 200 мл молока, сахар, масло и довести до кипения. Крахмал развести оставшимся холодным молоком, смешать с карамельной массой и при непрерывном помешивании варить до загустения. Затем пудинг разлить по маленьким вазочкам для компота, ополоснутым водой, и поставить застывать. Охлажденный и застывший пудинг выложить на десертные тарелочки и полить оставшимся карамельным молоком. В крем и карамельное молоко можно добавить немного ванили. Крем вместо воды можно сварить целиком на молоке, тогда он будет более питательным и вкусным.

МУССЫ

Клубничный (малиновый) мусс

***На 4 порции:** 1 белок, 120 г сахарной пудры, 100 г клубники, 1 ст. л. лимонного сока.*

В миску вбить белок, насыпать сахарную пудру, влить лимонный сок и положить целые ягоды клубники. Взбить миксером до состояния густой пены. Переложить мусс в стеклянную посуду и поставить на лед или в холодильник. Подавать с бисквитами или каким-либо сухим печеньем. Точно так же можно приготовить мусс из других зрелых ягод и фруктов: смородины, абрикосов, вишен, черники. В готовый мусс вмешать взбитые сливки или украсить ими десерт.

Винный мусс со взбитыми белками

***На 4 порции:** 250 мл вина, 80 г сахарной пудры, ванильный сахар, 2 яйца, $^1/_2$ ч. л. муки.*

В вине развести половину сахарной пудры, ванильный сахар, желтки и муку. Хорошо размешать и на водяной бане варить, пока мусс не начнет подниматься. Затем посуду с муссом отставить

и маленькими порциями вмешать в него хорошо взбитые белки, в которые в процессе взбивания добавлена вторая половина сахарной пудры. Подать горячим в керамических вазочках или в виде соуса к сдобным мучным изделиям.

Винный мусс (шодо)

На 4 порции: *400 мл белого виноградного вина, 2—3 яйца, 1 ч. л. муки, 80 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

Если вино очень крепкое, разбавить его небольшим количеством воды. Затем развести в нем сахар, яйца, муку и ванильный сахар. Поставить на водяную баню и при непрерывном взбивании варить до тех пор, пока вино не вспенится и не начнет густеть. (Ни в коем случае нельзя кипятить, так как мусс может стать жидким и свернуться.)

Готовый мусс использовать в виде соуса к различным сдобным изделиям или подать в вазочках с мелким сухим печеньем на десерт.

Яблочный мусс

На 4 порции: *1 белок, 120 г сахарной пудры, 120 г яблок, 1 ч. л. лимонного сока.*

Яблоки испечь, протереть, остудить и отделить нужное количество. В миску вылить белок, положить сахарную пудру, лимонный сок, яблоки и все вместе взбить металлическим венчиком или миксером до состояния густой пены. В готовый мусс вмешать взбитые сливки или украсить ими десерт.

Мусс из повидла

На 4 порции: *2 белка, 2 ст. л. повидла, 150 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока.*

Мусс готовить так же, как клубничный, только вместо клубники положить повидло.

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное мороженое

На 4 порции: *500 мл молока, 250 мл сливок, 3—4 желтка, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г кукурузного крахмала или муки.*

Из молока, желтков, сахара, ванильного сахара, кукурузного крахмала или муки при непрерывном помешивании сварить густой крем, остудить, вылить в форму для мороженого и поставить в морозильную камеру. Готовое мороженое подать в стеклянных вазочках, которые перед употреблением охладить. На мороженое положить сливки, взбитые с небольшим количеством сахарной пудры.

Кофейное мороженое

Готовить так же, как ванильное мороженое, только вместо молока использовать кофе с молоком (250 мл молока и 250 мл кофе).

Шоколадное мороженое

Готовить так же, как ванильное мороженое, только добавить ложку какао или 60—80 г шоколада.

Ореховое мороженое

Готовить так же, как ванильное мороженое, только в готовый крем перед замораживанием добавить 50 г фундука, который следует предварительно обжарить в духовом шкафу, помять в салфетке, очистить, перемолоть и просеять или мелко истолочь, чтобы в крем не попали крупные кусочки ядер ореха.

Фруктовое мороженое

На 4 порции: 250 мл фруктового или ягодного сока (малинового, клубничного, абрикосового, ананасного), 200 г сахара, 250 мл воды, 3 пластинки желатина, 1 белок.

Воду прокипятить с сахаром, остудить и смешать с соком из свежих фруктов или ягод, добавить растворенный желатин, взбитый белок и тщательно размешать. Вылить в форму для мороженого, обложить со всех сторон мелко колотым и смешанным с солью льдом и вращать мороженицу до загустения мороженого.

Фруктово-сливочное мороженое

На 4 порции: 250 мл сока из свежих ягод или фруктов, 120—140 г сахарной пудры, 250 мл сливок.

Свежие ягоды или фрукты протереть, выжать сок (500 г свежих ягод или фруктов — это 250 мл сока), добавить сахарную пудру, кипяченые и остывшие сливки. Все вместе тщательно размешать и поставить застывать в форме для мороженого на лед или в холодильник.

КОФЕ, ЧАЙ, КАКАО, ШОКОЛАД

КОФЕ

Заваренный кипятком кофе

Самый распространенный способ приготовления кофе — заваривание кипятком в стакане или чашке. Молотый кофе засыпать в чашку, залить небольшим количеством кипящей воды, помешать, влить горячую воду, добавить по вкусу сахар.

Кофе по-венски

На 1 порцию: *7 г кофе в зернах, 200 мл воды, 2 кусочка рафинада, 1 ч. л. взбитых сливок*

В кипящую воду засыпать молотый кофе, вскипятить, снять с огня и, накрыв, дать немного постоять. Затем процедить через ситечко. Подать к кофе сахар и взбитые сливки.

Кофе по-итальянски

На 1 порцию: *10 г кофе в зернах, 200 мл молока, 1—2 кусочка рафинада, взбитые сливки.*

Всыпать молотый кофе в кипящее молоко, размешать и дать вскипеть, накрыть, через 1 минуту процедить и подать с сахаром и взбитыми сливками.

Кофе с яичным ликером

На 1 порцию: *7 г молотого черного кофе, 20 г взбитых сливок, 20 мл яичного ликера.*

На дно высокого бокала положить взбитые сливки, залить яичным ликером и 150 мл сваренного черного кофе.

Кофе с шоколадом

На 4 порции: *4 порции молотого кофе, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. тертого шоколада, 4 ч. л. взбитых сливок.*

Кофе смешать с сахаром и тертым шоколадом, залить горячей водой, накрыть крышкой и дать немного постоять, после чего процедить и положить взбитые сливки.

Кофе по-турецки

На 1 порцию: *10—12 г кофе в зернах, 200 мл воды, 2 кусочка рафинада.*

Воду с одним кусочком сахара довести до кипения в джезве (специальной посуде с длинной ручкой), засыпать в нее молотый кофе, помешать и дать пене дважды подняться. Сбрызнуть пену холодной водой и подать к столу джезву, маленькую кофейную чашку и кусочек рафинада.

Кофе с молоком

Ингредиенты: *1 л воды, 20 г цикория, 2—3 ст. л. суррогатного кофе, 20—30 г кофе в зернах.*

Кофе с молоком желательно варить из мягкой воды, цикория и суррогатного кофе из злаковых или других заменителей натурального кофе. Все вместе прокипятить, добавить мелко молотый кофе в зернах, накрыть крышкой, поставить на край плиты, дав немного настояться, затем один раз дать вскипеть, сбрызнуть холодной водой, чтобы гуща осела, и процедить. В кофейник налить немного сваренного кофе, залить прокипяченным горячим молоком и положить сахар. Кроме молока, можно подать немного подслащенные взбитые сливки.

Императорский кофе

На 1 порцию: 7 г молотого черного кофе, 10 г сахара, 1 желток, 2 ст. л. сливок, 10 мл рома или коньяка.

Желток тщательно растереть с сахаром и небольшим количеством воды. Влить сваренный кофе и горячие сливки и хорошо размешать. Налить в кофейную чашку и влить ром или коньяк.

Фруктовый кофе

На 1 порцию: 7 г кофе, 10 г сахара, 1 ч. л. апельсинового сока и немного апельсиновой цедры или 3 капли лимонного сока и немного лимонной цедры.

В сваренный кофе добавить апельсиновый или лимонный сок и соответственно немного свежей апельсиновой или лимонной цедры.

ЧАЙ

Необходимыми условиями для приготовления вкусного чая являются мягкая вода, ароматный сухой чай и посуда, используемая исключительно для заваривания чая. Не желательно, чтобы вода или чайная заварка соприкасались с каким-либо металлом (например, с ситечком). Самой подходящей посудой для приготовления чая является специальный заварочный чайник. Сухой чай засыпают в небольшой фарфоровый или эмалированный чайник, заливают кипящей водой и настаивают несколько минут. Затем в стакан или чашку наливают немного заварки и, по желанию, доливают кипящей водой. Удобно заваривать чай в фарфоровом чайнике с цилиндрическим вкладышем внутри. Сначала чайник разогревают, ополоснув его горячей водой, затем в цилиндрический вкладыш насыпают сухой чай (на 250 мл воды — 1 ч. л. чая) и заваривают небольшим количеством свежевскипяченной воды, благодаря чему листики сухого чая раскрываются и дают прекрасный аромат. После этого следует долить нужное количество кипятка, накрыть чайник крышкой и полотенцем и дать настояться 4—5 минут. Качественный чай должен иметь приятный аромат и золотистый цвет. Истинный любитель чая никогда не позволит себе испортить прекрасный букет чая разными ароматическими добавками. Хотя чай может быть подан с лимонным или апельсиновым соком, ромом, коньяком, молоком, со сливками или взбитыми сливками, с вином или различными фруктовыми соками и сиропами. Чай следует подавать к столу очень горячим, а не теплым.

В настоящее время в магазинах представлен богатый ассортимент разнообразных видов и сортов чая (мелколистового, крупнолистового, в гранулах и т. д.), но многие предпочитают использовать чай в пакетиках, так как процесс его приготовления занимает совсем немного времени и сводится лишь к тому, чтобы вложить пакетик с заваркой в чашку, залить его кипятком и дать несколько минут настояться. Однако вкус и аромат чая в пакетиках не могут сравниться со вкусом и ароматом настоящего чая.

КАКАО

Для приготовления одной чашки какао требуется около 250 мл молока, 1—2 полные чайные ложки какао и 1—3 ч. л. сахара. Какао смешать с сахаром, добавить немного теплого молока, тщательно растереть, влить кипящее молоко, все вместе довести до кипения и дать вскипеть. Можно положить желток, растертый с сахаром, залить кипящим какао без сахара и перемешать. Также можно подать с немного подслащенными взбитыми сливками. Какао очень хорошо сочетается с мелким сдобным печеньем или кексом.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Горячий шоколад готовить так же, как какао, только вместо какао взять рубленый или тертый шоколад: на 250 мл молока — 20—30 г шоколада. Этот напиток можно подавать со взбитыми сливками.

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Яблочный лимонад

На 1 порцию: 125 мл сока свежих яблок или яблочный муст, 1 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. сиропа или 4 ч. л. сахарной пудры, сильно охлажденная вода (содовая или питьевая).

В бокал налить свежевыжатый сок из тертых яблок или яблочный муст (свежий, не забродивший сок), лимонный сок, сироп или положить сахар, хорошо перемешать и добавить холодную воду и кубик льда.

Таким способом можно приготовить лимонад из малины, смородины, вишен, черники, ежевики, черешни, ананаса и других сочных фруктов.

Лимонад из кислых яблок

На 2 порции: 500 мл воды, 3 кислых яблока, 60—80 г сахарной пудры.

Яблоки хорошо вымыть, натереть на терке, залить горячей водой и дать постоять под крышкой 30 минут. Затем сок процедить, положить сахар и охладить. Этот напиток очень полезен больным и детям.

Лимонад с лимонным соком (оранжад с апельсиновым соком)

На 2 порции: 500 мл питьевой или содовой воды, 1 лимон (апельсин), 40—80 г сахарной пудры.

В питьевую или содовую воду добавить процеженный сок лимона (апельсина) и сахарную пудру. Прежде чем выжимать сок, лимон (апельсин) хорошо вымыть и подавить рукой, чтобы легче было выжать из него сок.

Напиток из цветков бузины

Ингредиенты: 5 л воды, 500—600 г сахара, 1 лимон, 2 больших соцветия бузины.

В воду всыпать сахар, прокипятить, тщательно снимая пену, дать остыть. Вылить ее в чистую 5-литровую банку, добавить промытые соцветия бузины и вымытый лимон, нарезанный ломтиками. Банку закрыть целлофаном, плотно обвязать, в нескольких местах проткнуть целлофан толстой иглой и поставить в солнечное место на 1 неделю. В первые два дня напиток встряхивать несколько раз в день. Через неделю процедить его через чистую, прокипяченную салфетку или через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и на 3 дня поставить в холодное место. Пить охлажденным. Срок хранения этого напитка небольшой.

Апельсиновый напиток

Ингредиенты: цедра 4 апельсинов, 5 л воды, 600 г сахара, 20 г лимонной кислоты.

Апельсины тщательно вымыть и ополоснуть проточной водой. Снять цедру, положить в банку, залить водой, прижать цедру меньшей банкой, чтобы она целиком погрузилась в воду, и поставить на 4 дня в холодное место. Затем цедру вместе с водой, в которую она была погружена, взбить миксером в мелкую кашицу. В остальную воду положить сахар, взбитую с водой апельсиновую цедру, лимонную кислоту и варить 5 минут. Снять с огня, дать полностью остыть (лучше на следующий день), процедить и разлить по бутылкам, которые плотно закупорить прокипяченными пробками. Поставить в холодное место. Хранить этот напиток долго нельзя, так как он быстро портится.

Лимонный (апельсиновый) напиток

Ингредиенты: *9 л воды, 500 г сахара, 1 лимонный (апельсиновый) концентрат, 2 ст. л. пищевой лимонной кислоты.*

Из 1 л воды и сахара сварить сироп, долить 8 л холодной воды, добавить концентрат, лимонную кислоту, хорошо перемешать, разлить по бутылкам и поставить в холодное место. Хранить этот напиток долго нельзя, так как он быстро портится.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочные коктейли —очень вкусные, полезные и освежающие напитки. Их готовят на основе хорошо охлажденного цельного молока, взбитого миксером или венчиком с фруктами, сахаром или сиропом. Фрукты могут быть свежие, из компота, мороженые, в виде пюре или соков. Коктейли, приготовленные с сиропом, вкуснее, чем с сахаром. Для приготовления таких коктейлей надо иметь готовый сироп и хранить его про запас. Приготовить сироп несложно: 1 кг сахара залить 750 мл воды, на умеренном огне растопить сахар, довести сироп до кипения и кипятить 7 минут. Образующуюся пену снимать, затем готовый сироп процедить через чистую плотную ткань. После процеживания и охлаждения сироп разлить по бутылкам, закупорить прокипяченными пробками и поставить на хранение в холодное место.

Яблочный коктейль

На 1 порцию: *250 мл молока, 80 г яблок, 20—30 г сахара, ½ лимона.*

Для приготовления коктейля использовать спелые и ароматные яблоки. Перед употреблением их вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками, сбрызнуть лимонным соком и измельчить миксером. Затем влить холодное молоко, смешанное с сахаром, все вместе еще раз взбить и подать в бокалах со льдом.

Коктейль из яблочного сока

На 1 порцию: *100 мл яблочного сока, 250 мл молока, 2 ст. л. сиропа, 1 ч. л. лимонного сока, немного ванильного сахара.*

Тщательно вымытые яблоки нарезать четвертинками, удалить плодоножки и сердцевину. Затем натереть вместе с кожурой и выжать сок. Налить очень холодное молоко, сироп, ванильный сахар и взбивать миксером, подливая яблочный сок, смешанный с лимонным соком. Вместо сиропа, если нет заранее приготовленного, добавить в молоко 2 ч. л. сахарной пудры (или больше, по вкусу). В коктейль можно положить кусочек льда.

Клубничный коктейль

На 1 порцию: *250 мл цельного молока, 100 мл сока из свежей клубники, 2 ст. л. сахарного сиропа или 2 ч. л. сахарной пудры.*

Все продукты взбивать миксером 1—2 минуты. Налить в бокал и сразу подать.

Ананасный коктейль

На 1 порцию: *200 мл цельного молока, 7 ст. л. ананасного сока из свежего или консервированного ананаса, 2 ст. л. сиропа или 2 ч. л. сахарной пудры.*

Способ приготовления такой же, как и яблочного коктейля.

Апельсиновый коктейль

На 1 порцию: *250 мл цельного молока, 3 ст. л. сиропа или 3 ч. л. сахарной пудры, сок 1 апельсина.*

Готовить так же, как яблочный коктейль.

Абрикосовый коктейль

На 1 порцию: 250 мл цельного молока, 100 мл сока из свежих абрикосов или 100 г абрикосов из компота, 2 ст. л. сиропа или 2 ч. л. сахарной пудры.

Абрикосовый коктейль готовят так же, как и яблочный. Если использовать абрикосы из консервированного компота, то надо снять с них кожицу и взбивать на минуту дольше. Готовый коктейль можно процедить. Таким же образом можно приготовить коктейль с персиками.

Лимонный коктейль

На 1 порцию: 250 мл цельного молока, 4 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. сиропа или 3 ч. л. сахарной пудры.

Готовить так же, как яблочный коктейль.

Малиновый коктейль

На 1 порцию: 250 мл цельного молока, 6 ст. л. сока свежей малины или малинового сиропа, сахар по вкусу.

Готовить так же, как яблочный коктейль.

Вишневый (черешневый) коктейль

***На 1 порцию:** 250 мл цельного молока, 100 мл сока черешни или вишен, 3 ст. л. вишневого сиропа или 3 ч. л. сахарной пудры.*

Готовить из спелых вишен или черешни так же, как яблочный коктейль. В черешневый коктейль добавить меньше сахара или подкислить его небольшим количеством лимонного сока.

Смородиновый коктейль

***На 1 порцию:** 250 мл цельного молока, 100 мл сока свежей смородины, 3 ст. л. смородинового сиропа или 3 ч. л. сахарной пудры.*

Готовить так же, как яблочный коктейль.

Томатный коктейль

***На 1 порцию:** 150 мл цельного молока, 150 мл сока свежих помидоров или 40 г томатной пасты, 3 ст. л. яблочного сиропа, 1 ч. л. лимонного сока.*

Все продукты взбить миксером или венчиком и сразу подавать. Сахар добавить в зависимости от сорта помидоров, обязательно положить немного соли.

Морковный коктейль

***На 1 порцию:** 150 мл цельного молока, 150 мл сока свежей моркови, сок 1/2 лимона, 2 ч. л. сахарной пудры или 2 ст. л. яблочного сиропа.*

Все продукты хорошо взбить миксером или венчиком и сразу подавать. Молоко перед взбиванием должно быть сильно охлажденным.

ДОМАШНИЕ ВИНА

Для приготовления вина используют только спелые и свежие фрукты и ягоды высокого качества. Их надо промыть, очистить и рассортировать. У отобранных на вино фруктов удалить ненужные части, фрукты измельчить и отжать. У черники, малины, смородины и им подобных ягод мякоть очень нежная, поэтому после мытья и сортировки их можно сразу выжимать. Твердые фрукты, перебранные и вымытые, нужно измельчить и затем выжать (яблоки) или замочить в воде и выжать через сутки (ягоды шиповника, кизила, боярышника). Желательно эти выжимки еще раз замочить в воде и вновь выжать еще через сутки. Сок первого и второго отжима слить вместе.

Количество сахара, которое необходимо добавить в полученный сок (муст) и выжимки фруктов, зависит от содержания в плодах сахара и кислот. При невыразительной сладости сока нужно добавить столько сахара, чтобы получился 20 %-ный сахарный раствор. Если на 1 л сока взять 250 г сахара (объем при этом увеличится до 1,15 л), то получится 20 %-ный сахарный раствор. Если сок достаточно сладкий, следует положить 100—150 г сахара на 1 л. После того как сахар растворится, сок поставить для брожения.

Желательно, чтобы процесс брожения протекал в бутылях большой емкости с закваской из чистых винных дрожжей. Дрожжи положить в посуду со сладким соком, закрыть посуду ватой и поставить в теплое место (около 20 °С) на 1—2 дня. Затем содержимое добавить к соку в большой бутыли, которую наполнить на ½ емкости и герметично закрыть крышкой с бродильной трубкой или каким-нибудь другим бродильным затвором. Процесс брожения должен происходить при температуре 18—20 °С. (Более высокая температура нежелательна, хотя она и ускоряет процесс брожения, но в то же время влечет за собой утрату ароматических веществ.)

Само брожение проходит несколько стадий. После первой стадии бурного брожения в бродильную посуду необходимо долить столько сока (специально для этого оставленного), чтобы над поверхностью вина оставалось минимальное пространство. Когда процесс брожения прекратится (о чем можно судить по тому, что из бродильной трубки перестанут выходить пузырьки воздуха), вино перелить с помощью резинового шланга в другую, чистую емкость, чтобы избавиться от осевшего на дно осадка. Бутыль снова закрыть специальной крышкой и оставить вино дозревать при более низкой температуре на 1—2 месяца. После этого его осторожно разлить в чистые бутылки, закупорить пропаренными пробками и хранить в горизонтальном положении в прохладном месте.

Яблочное вино

Для приготовления яблочного вина можно использовать спелые яблоки любых сортов. Яблоки вымыть, нарезать четвертинками, удалить червивые места и плодоножки, пропустить через мясорубку и тщательно выжать сок. Затем добавить в сок воду, сахар и винные дрожжи в таком соотношении: 10 л сока, 4 л воды, 1,5 кг сахара, винные дрожжи. Процесс брожения длится 4—6 недель.

Ежевичное вино I

Ингредиенты: 750 мл воды, 400 г сахара, 1 л сока, винные дрожжи.

Ягоды выдержать 2—3 дня, затем размять и оставить на 1 день. После этого выжать сок, добавить сахар, прокипяченный с водой, и винные дрожжи.

Ежевичное вино II

Ингредиенты: 1,5 л воды, 600—700 г сахара, 1 л сока, винные дрожжи.

Из ежевики выжать сок, добавить сахар, прокипяченный с водой, и винные дрожжи.

Вино из инжира

Ингредиенты: 1 кг инжира, 3,5 л воды, 1 кг кускового сахара, 10 г винных дрожжей, 10 г обычных дрожжей.

Воду с сахаром прокипятить, дать остыть, залить вымытый и нарезанный инжир, добавить оба сорта дрожжей. Жидкость может бродить без бродильной трубки, надо лишь на 2 недели закрыть посуду чистой плотной тканью и завязать. Затем слить или осторожно перелить в бутыль бо [illegible]

емкости. В тот же инжир влить такой же сироп, как первый раз, добавить винные и обычные дрожжи. Через две недели слить и это вино и смешать с первым. В тот же инжир в третий раз влить сироп и поставить бродить на 3 недели. Слить и это вино, добавить к первым двум и вместе поставить еще на 8 дней. После этого разлить вино по бутылкам, оно готово к употреблению и может храниться несколько лет.

Смородиновое (малиновое) вино

На 1 кг сока — 1 кг сахара и 2 л воды. Воду с сахаром прокипятить, дать остыть, смешать с соком и поставить для брожения на 6—10 недель.

Вино из шиповника

6 л воды прокипятить с 2 кг кускового сахара, добавить 2 кг очищенного шиповника, винные дрожжи и поставить на 4—7 недель для брожения. Шиповник можно использовать дважды.

Вино из смеси разных фруктов или ягод

1,5 л сока из смеси разных фруктов или ягод налить в 10-литровую бутыль, добавить 500 г ржи и сироп из 800 г сахара и 2 л воды. Долить в бутыль воду, добавить винные дрожжи или 40 г пекарских дрожжей. Поставить для брожения на 3—4 недели.

Вино из терна

1 кг терна перемолоть, насыпать в 5-литровую бутыль, добавить 2 л воды, 1 кг сахара и винные дрожжи. Около 3 недель держать в теплом месте, затем перенести в прохладное помещение и через 3 месяца разлить по бутылкам.

Черничное вино

Ингредиенты: *5 л сока, 3,5 л воды, 1,5—2 кг сахара, винные дрожжи.*

Чернику выдержать 2—3 дня, размять и оставить на 1 день, затем выжать сок, добавить холодный сироп и забродившие дрожжи.

Вино из смешанных фруктов (ягод)

Ингредиенты: *1 л сока, 1 л воды, 800 г сахара, винные дрожжи.*

Из любых спелых фруктов или ягод (например, смородины, крыжовника, вишен, яблок, клубники) выжать сок и поставить бродить на 6—7 недель.

Вино из фруктового сиропа

Ингредиенты: *1 л сиропа из смеси лесных плодов, 100 г молотого изюма, 3 л воды, пакетик винных дрожжей.*

Смешать все ингредиенты и поставить бродить с бродильной трубкой в течение 6 недель.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Для того чтобы фрукты, овощи или грибы сохранялись дольше, их надо консервировать. Самый распространенный способ консервирования — стерилизация в герметичной таре. Этот метод позволяет переработать фрукты в компоты, а овощи и грибы — в различные консервированные изделия. При консервировании продуктов очень важно сохранить натуральный вкус фруктов, овощей и грибов.

Для изготовления компотов и консервирования овощей и грибов пригодны только здоровые, соответствующей стадии зрелости, отборные по сортности и качеству плоды. Фрукты, овощи и грибы сначала надо очистить, удалить непригодные части, нарезать, а некоторые, особенно твердые сорта пробланшировать, т. е. погрузить на 2—4 минуты в кипящую воду, в сахарный сироп или быстро обработать паром. (Значение бланширования в том, что из продуктов выделяется свободный кислород, клетки приобретают упругость и становятся более доступными для сахарных или иных растворов, также снижается количество микроорганизмов, разрушаются энзимы.) Приготовленные таким образом продукты нужно положить в банки и залить маринадом, рассолом или сиропом, не доливая 1 см до верхнего края банки.

Для домашнего консервирования используются банки и металлические крышки, на которых закреплен резиновый уплотнитель. Поскольку консервирование требует абсолютной чистоты, банки и крышки необходимо вымыть в горячей воде с применением средства для мытья посуды, затем хорошо ополоснуть в чистой горячей воде и дать воде стечь. Перед тем как герметично закрыть или закатать банку, необходимо проверить, не повреждена ли она, не допущен ли брак изготовителем (неровные края), плотно ли прилегает крышка.

Для приготовления сахарного сиропа для компотов растворяют сахар в воде в таком количестве, чтобы его содержание в компоте превышало природную сахаристость фруктов на 20 %. В наших условиях принято консервировать фрукты чаще всего в 35—40 %-ном сиропе. В первом случае на 1 л воды положить 540 г сахара (объем увеличится до 1,3 л), а во втором — 670 г сахара (объем сиропа увеличится до 1,4 л). При недостатке кислоты в ягодах или фруктах в сироп добить 1—2 % лимонной кислоты.

Консервирование овощей и грибов начинается с того, что их нужно посолить и некоторое время подержать в соли, затем залить водой с уксусом или сразу залить маринадом, приготовленным из соли, уксуса и воды. Второй способ применяется чаще. Отдельные маринады (кислый, кисло-сладкий и соленый) приготавливаются по особой рецептуре, с использованием вкусовых и ароматических добавок. Наполненные банки закрыть металлическими крышками с помощью закаточной машинки и сразу поставить пастеризовать или стерилизовать в обычной большой кастрюле или в патентованном баке, на котором укреплен термометр. Банки установить свободно на дырчатой подставке или на ткани в несколько рядов и залить водой так, чтобы вода была выше крышек верхнего ряда примерно на 2 см. Затем воду в течение 20—30 минут нагреть до требуемой температуры и поддерживать ее определенное время, в зависимости от вида содержимого и его объема в банках. Клубнику, крыжовник, чернику, малину и прочие виды мягкой ягоды пастеризовать при 70—75 °C в течение 15 минут (пол-литровые банки) или 20 минут (литровые банки). Абрикосы, сливы, груши, огурцы, грибы и прочие более твердые виды консервируемых продуктов пастеризовать при температуре 80—85 °C в течение 20 минут (пол-литровые банки) или 25 минут (литровые банки). По окончании пастеризации банки надо быстро охладить. В домашних условиях удобнее всего перенести банки в ванную комнату и там с помощью холодного душа осторожно охладить. Осторожность необходима прежде всего потому, что иначе банки могут лопнуть.

Поскольку под действием пастеризации уничтожаются вредные микроорганизмы, переработанные таким способом продукты можно хранить сравнительно долгое время.

Кроме описанного основного способа консервирования фруктов, овощей и грибов, существует много других способов.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Зеленый сладкий перец для фаршировки

Перец очистить, хорошо вымыть и в миске пробланшировать. Затем отцедить, сложить в чистые прокипяченные банки, залить проваренными размятыми помидорами и дать остыть. После этого герметично закрыть банки и стерилизовать 30 минут при 100 °C.

Салат из сладкого перца

Зеленый сладкий перец очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Сварить маринад с уксусом, солью и черным перцем горошком и горячим залить им приготовленный перец. Дать перцу в маринаде постоять 24 часа. Затем слить маринад, отцедить перец, наполнить им банку и вновь залить тем же прокипяченным горячим маринадом. Когда он остынет, завязать банку пергаментной бумагой.

Зеленый сладкий перец с краснокочанной капустой

Очищенные и вымытые стручки перца начинить краснокочанной капустой, предварительно тонко нашинкованной и отваренной в течение 5 минут в подсоленной воде с сахаром. Капусту хорошо отцедить и отжать. Начиненный перец сложить в банки и залить кипящим маринадом с уксусом, солью, сахаром и черным перцем горошком. (Маринад готовится по вкусу.) На следующий день маринад из банки слить, еще раз прокипятить и вновь залить им перец. Остывшие банки завязать целлофаном или закрыть крышками, стерилизовать 30 минут при 100 °С и поставить на хранение.

Зеленый сладкий перец с помидорами в собственном соку

В банки слоями положить нарезанные ломтиками помидоры и нарезанный более толстыми кольцами перец. Немного посолить, герметично закрыть банки и стерилизовать 30 минут при 100 °С. Консервированные таким способом помидоры зимой можно использовать для приготовления лечо или ризотто, подавать к мясу, к капусте и т. п.

Засолка красного сладкого перца

Свежий красный сладкий перец обмыть, обсушить, удалить семена и пропустить его через мясорубку. На 500 г перца добавить 120 г соли, хорошо размешать, положить в чистые банки, завязать и поставить в холодное место.
Приготовленный таким способом перец зимой можно использовать как добавку для супов, соусов и мясного сока. Перец очень соленый, поэтому в кушанье добавляется лишь чуть-чуть соли.

Салат со сладким перцем, капустой и огурцами

Ингредиенты: *3 кг зеленого сладкого перца, 1 кг капусты, 1 кг огурцов, 1 л воды, 250 мл уксуса, 50 г сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 щепотка бензойной кислоты.*

Очищенный сладкий перец нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать, неочищенные огурцы натереть. Каждый вид овощей отдельно засыпать солью и оставить в закрытой посуде на сутки. Затем овощи отжать, смешать, положить в чистые банки, залить остывшим прокипяченным маринадом, завязать и поставить в холодное место. Маринад приготовить из уксуса, сахара, соли и щепотки бензойной кислоты. Вместе с зеленым сладким перцем можно нарезать и несколько штук круглого красного сладкого перца, лука или моркови.

Овощной салат

Мелкие твердые огурцы (длиной 4—5 см) немного проварить в воде и отцедить. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия, морковь нарезать специальным ножом кружочками, полумесяцами и звездочками. Сельдерей, петрушку и кольраби тоже фигурно нарезать. Молодую стручковую фасоль оставить целой или разрезать стручки наискось на 2—3 части. Все овощи в отдельности (по видам) ошпарить 3—4 раза кипящей, слегка подсоленной водой и в последней воде оставить остывать. Затем овощи отцедить и слоями выложить в чистые банки, залить маринадом, в который добавить несколько горошин черного перца, семян горчицы, горошину душистого перца, а вниз и наверх положить несколько кружочков корня хрена. После этого банки закрыть и стерилизовать 30 минут при 100 °С. (В овощное ассорти огурцы класть не обязательно.)

Кетчуп

Ингредиенты: 2 кг помидоров, 250 г яблок, 250 г лука, 6 шт. зеленого сладкого перца, 2 стручка [illegible] перца, 1 ½ ч. л. соли, 150 г сахара, 100 мл воды, 100 мл уксуса, 1 ч. л. молотого красного перца, [illegible] молотого черного перца, ¼ ч. л. молотой корицы, ¼ ч. л. тертого мускатного ореха, [illegible] толченой гвоздики.

Овощи очистить и вымыть. Помидоры и лук нарезать мелкими кусочками, яблоки натереть на крупной терке, зеленый сладкий перец нарезать соломкой, добавить целые стручки острого перца, соль и все прокипятить. Затем добавить сахар, воду, уксус и все специи, еще немного поварить, протереть через сито и варить до загустения массы. Еще теплым кетчуп разлить по бутылкам, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут при 100 °C.

Томатная паста

Спелые, неповрежденные помидоры вымыть, удалить плодоножки и срезать зеленую часть вокруг них, помидоры нарезать ломтиками и хорошо разварить. Затем размять и еще проварить, чтобы пюре загустело. Кипящие помидоры налить в горячие прокипяченные бутылки, заткнуть прокипяченными пробками, тепло укрыть и оставить на сутки. Томатной пастой можно наполнить и специальные банки для консервирования, герметично закрыть их и стерилизовать 20 минут при 100 °C.

Лечо

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 3 кг зеленого сладкого перца, 100 г жира или 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Спелые, неповрежденные помидоры очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками и положить тушить в горячий жир, пока жидкость не испарится. Добавить очищенный и нарезанный широкой соломкой сладкий перец, посолить и тушить до тех пор, пока перец не станет мягким, но не разваривать. Затем наполнить лечо чистые банки, герметично закрыть их и стерилизовать 10 минут при 100 °C. Зимой положить лечо на поджаренный со шпиком лук, добавить нарезанную кружочками и отдельно поджаренную колбасу, яйца и поджарить до загустения.

Кисло-сладкие огурцы

***На 5-литровую банку:** 4 кг мелких огурцов, 2—3 маленьких горьких перца, кусочек корня хрена, укроп, 15 горошин черного перца, ½ ч. л. семян горчицы, 2 л воды, 500 мл уксуса, 100 г сахара, 60 г соли, 1 щепотка бензойной кислоты.*

Свежие мелкие огурцы хорошо вымыть и на несколько часов положить в воду. На дно чистой банки положить немного укропа и корня хрена. Тщательно отцеженные огурцы переложить в банку, сверху тоже положить укроп и кусочки хрена, черный перец горошком и залить кипящим маринадом. (Маринад приготовить из уксуса, соли и бензойной кислоты.) Через несколько часов маринад слить, еще раз прокипятить и вновь залить кипящим маринадом. Повторить еще раз. Дать остыть, завязать банки и поставить на хранение в холодное место.

Стручковая фасоль в рассоле

Свежесорванную фасоль промыть, нарезать мелкими кусочками (меньше сантиметра) и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем откинуть на сито, отцедить, разложить по банкам, залить отваром, в котором она варилась и который после удаления фасоли еще некоторое время варился. Затем банки закрыть и стерилизовать 20 минут при температуре 100 °C.

Консервированные рыжики

Очищенные рыжики отварить в подсоленной воде 10—15 минут. Затем откинуть на сито и хорошо отцедить. Наполнить ими банку и залить охлажденным маринадом, приготовленным с уксусом,

солью, черным перцем горошком и тмином (маринад предварительно прокипятить). Банку завязать пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Рыжики долго не портятся, поэтому их не обязательно класть в маленькие банки. Ими можно наполнить и пятилитровую банку, из которой брать понемногу при необходимости. Перед употреблением рыжики промыть чистой водой, полить водой с уксусом и посыпать нарезанным луком.

Маринованные белые грибы

Для консервирования отобрать маленькие грибы, шляпки отделить, а очищенные ножки разрезать пополам. Способ приготовления тот же, что и при консервировании рыжиков.

Соленые белые грибы

Очищенные грибы нарезать ломтиками и выложить в банку слоями, пересыпая солью. Сверху насыпать слой соли, завязать банку и поставить на хранение. Блюда с этими грибами не надо солить или подсолить совсем немного.

Кольраби с морковью

Ингредиенты: *кольраби, лук, морковь, соль.*

Для маринада: *1 л воды, 250 мл уксуса, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, черный перец горошком, лавровый лист, душистый перец.*

Кольраби очистить от кожуры, нарезать кубиками или ломтиками, опустить в кипящую подсоленную воду и 5 минут варить вместе с морковью, нарезанной кубиками. Отцедить, ополоснуть холодной водой, дать воде стечь, разложить по банкам, переслоив нарезанным кольцами луком, и залить маринадом (воду прокипятить с уксусом, сахаром, солью, лавровым листом и перцем). Пастеризовать 30 минут при температуре 90 °C.

Паштет из овощей

Ингредиенты: *2 кг красного сладкого перца, 1 кг зеленого сладкого перца, 6—8 стручков горького перца, 500 г моркови, 1 кг лука, 6—8 зубков чеснока, 120 г сахара, 120 г соли, 200 мл уксуса, 70 мл растительного масла, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. молотого черного перца.*

Вымытые овощи очистить и пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, растертый чеснок, уксус, сахар и соль и варить в течение часа. В остывшую смесь положить горчицу и перец. Готовым паштетом наполнить банки из-под детского питания и герметично их закрыть.

Засолка сельдерея

Ингредиенты: *1 кг очищенного корня сельдерея, 200 г соли.*

Корень сельдерея тщательно вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками или натереть на крупной терке, смешать с солью и наполнить небольшие банки. Завязать двумя слоями целлофана или пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Консервированный таким способом сельдерей использовать для приготовления супов, тушеного мяса, соусов.

Засолка овощной смеси

Ингредиенты: *1 кг корня петрушки, 1 кг корня сельдерея, 1 кг моркови, 500 г брюссельской (савойской) капусты, 500 г кольраби, 1 большая головка цветной капусты, 500 г лука-порея, 3—4 красных сладких перца, ½ ч. л. черного перца горошком, ¼ ч. л. мускатного ореха, немного имбиря, 1,25—1,5 кг соли.*

Овощи нарезать ломтиками, добавить черный перец горошком, тертый мускатный орех или мускатный цвет, немного рубленого имбиря и соль. Смешать и наполнить пол-литровые банки, завязать

пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Приготовленные таким способом овощи сохранятся до самой весны, их можно добавлять в супы, мясные блюда, соусы. Блюда, приправленные засоленной овощной смесью, не надо солить, потому что овощи достаточно соленые.

Засолка зелени (петрушки, сельдерея)

Кроме овощей, на зиму можно запасти и зелень петрушки, сельдерея, зеленый лук и лук-порей. Отобранная для консервирования зелень должна быть свежей. Отделить листья от черенков, промыть, дать стечь воде и положить в чистую банку слой зелени 1—1,5 см. На зелень насыпать тонкий слой соли и поверх нее вновь зелень. Продолжать так, пока банка не заполнится. Сверху насыпать тонкий слой соли, завязать пергаментной бумагой или целлофаном в два слоя и поставить в холодное место. Зимой, перед употреблением, зелень тщательно промыть в холодной воде и добавлять в суп. Консервированная зелень имеет приятный вкус и долго хранится.

Засолка укропа

Свежий молодой укроп промыть, дать стечь воде и мелко нарезать. На 120 г укропа взять 20 г соли. Смешать укроп с солью и наполнить чистую банку. Жидкость, выжатую при набивании банки укропом, слить, сверху насыпать тонкий слой соли и завязать пергаментной бумагой. При употреблении консервированного укропа кушанье заранее нельзя солить, так как при добавлении укропа оно будет пересолено.

Маринованный укроп

Свежий молодой укроп промыть и мелко покрошить. Приготовить маринад из уксуса и воды, прокипятить, положить в него укроп, дать закипеть, после чего укроп вынуть и наполнить подготовленную банку. (Из кипящего маринада укроп доставать вилкой или маленьким ситечком, чтобы с него стекала жидкость.) Затем вновь приготовить маринад из воды, уксуса и 1 щепотки соли, дать закипеть и залить им укроп. Сразу же завязать пергаментной бумагой и поставить на хранение. Укроп в маринаде долго сохраняется, как свежий, и не портится. Для приготовления маринада на 2 части воды взять 1 часть уксуса.

Сушеная зелень

Свежую молодую зелень петрушки, сельдерея или укропа хорошо промыть, дать стечь воде, разложить на подносе, застеленном чистой бумагой, и в теплом месте высушить. (Зелень нельзя сушить на ярком солнце, потому что она утратит зеленый цвет.) Высушенную зелень раскрошить руками и поместить в плотно закрытую посуду.

Сушка сельдерея

Свежий молодой корень сельдерея вымыть, очистить, вновь вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики разложить тонким слоем на противне, выстланном чистой бумагой. Сельдерей следует сушить на умеренном солнце или в разогретом, а затем выключенном духовом шкафу. Положить сельдерей в бумажный пакет и повесить в сухом и прохладном помещении. Добавлять его в супы, соусы и мясные блюда.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Замораживание — самый современный способ консервирования. При консервировании холодом процесс порчи продуктов замедляется: микроорганизмы, содержащиеся в продуктах, размножаются менее активно, другие процессы, вызывающие порчу, тоже затормаживаются.

Однако, если продукты находятся в холодильнике при температуре, близкой к 0 °С, срок их хранения ограничен. Если же они подверглись замораживанию при температуре не меньшей −20 °С и содержатся в морозильной камере при температуре не выше −18 °С, то сохраняются дольше.

При замораживании важно придерживаться нескольких принципов. Во-первых, мороженые продукты должны быть завернуты в морозостойкий материал. Наиболее подходящими для этого являются микротеновые пакеты или коробки, предназначенные специально для заморозки. Во-вторых, следует обратить внимание на то, чтобы между замороженным содержимым и оболочкой не оставалось прослойки воздуха; пакетик из мягкого материала надо тщательно разгладить. В-третьих, порции замораживаемых продуктов не должны превышать 1 кг. Пакеты и коробки нужно хорошо завязать или закрыть. Желательно прикрепить к ним листочек с названием замороженного продукта и датой заморозки, чтобы не превысить срок хранения.

Для многих видов плодово-ягодных продуктов заморозка является самым лучшим и простейшим способом консервирования. Фрукты можно замораживать свежими, с сахаром или без сахара, целыми, нарезанными или в протертом виде. Главное — использовать только спелые и неповрежденные плоды.

При замораживании сладких сортов 500 г ягод пересыпать 50—100 г мелкого сахара. Семечковые и косточковые фрукты замораживать с сахарным сиропом (для сладких фруктов на 1 л воды взять 500 г сахара, для кислых — около 650 г сахара). Яблоки и груши предварительно очистить от кожицы, нарезать кусочками и пробланшировать. Замороженные без сахара фрукты после размораживания использовать для приготовления джемов, в качестве гарнира или как начинку для изделий из теста. Если, например, предполагается использовать малину для украшения торта, то необходимо каждую ягоду отдельно заморозить и лишь в окончательно замороженном состоянии поместить все ягоды вместе в микротеновый пакет или коробку. Размораживание фруктов не должно растягиваться надолго. 500 г мороженых ягод в холодильнике размораживаются 8 часов, при комнатной температуре — 5 часов. Косточковые фрукты размораживаются 15 часов, иногда достаточно 10 часов. Размороженные плоды надо как можно скорее переработать или съесть.

Замороженные овощи сохраняют свой природный аромат. Все разновидности овощей, которые употребляются в вареном виде, пригодны для заморозки. Помидоры и огурцы для заморозки годятся лишь частично, листовые салаты, редис, редька и китайская капуста не пригодны для замораживания.

При бланшировании желательно придерживаться определенной последовательности действий: очищенные и нарезанные овощи на короткое время погрузить в кипящую воду. Потом быстро их остудить в ледяной воде и откинуть на сито, чтобы вода полностью стекла. Затем овощи аккуратно уложить в микротеновые пакеты либо в коробки с крышками порциями не более 1 кг. Продолжительность бланширования для каждого овоща своя: савойскую капусту бланшировать 1—2 минуты; цветную капусту (при этом в воду добавить лимонную кислоту), зеленый горошек, огурцы (в качестве компонента в салате), листовую свеклу, шпинат, белокочанную капусту, цукини — 2 минуты; сладкий перец — 2—3 минуты; стручковую фасоль, брокколи, кольраби, брюссельскую капусту, краснокочанную капусту (добавить в воду уксус), спаржу, черешковый сельдерей, морковь — 3 минуты; грибы — 3—4 минуты; лук-порей — 4—5 минут.

Зелень перед заморозкой промыть, обсушить, нарезать и разделить на порции.

КОМПОТЫ И ВАРЕНЬЕ

Черешневый компот

Спелую, твердую черешню промыть, на сите дать стечь воде, уложить в подготовленные банки, потрясти их, чтобы не оставлять зазоры между плодами, залить сиропом, приготовленным из 1 л воды и 400—500 г сахара, плотно закрыть и стерилизовать 10 минут при 100 °С.

Персиковый (абрикосовый) компот

Твердые, недозрелые персики (абрикосы) перебрать, хорошо вымыть и на сите дать стечь воде. Затем разрезать их пополам, удалить косточки, выложить в подготовленные банки, залить сиропом, края банок тщательно обтереть, приложить прокипяченные резиновые кольца — уплотнители, приготовить зажимы крышек, поставить банки в кастрюлю с холодной водой, закрыть крышкой, вставить термометр и на плите стерилизовать.

Можно персики ошпарить кипятком, снять кожицу, вынуть косточки, нарезать половинками и осторожно положить половинки персиков в банки разрезом вниз. Залить горячим сиропом, запереть банки металлическими зажимами и 20—25 минут пастеризовать при температуре 85 °C.

Вишневый компот

Готовить так же, как черешневый компот, только в сироп на 1 *л* воды положить 700 г сахара.

Яблочный компот

Кислые яблоки очистить, разрезать каждое на восемь частей и положить в слегка подкисленную воду, чтобы они не потемнели. Затем переложить в чистые банки, положить ваниль, залить холодным сиропом (на 1 *л* воды взять 300—450 г сахара), закрыть банки и пастеризовать 20 минут при 80 °C. По окончании дать остыть в воде, в которой проводилась пастеризация, и вынуть банки из кастрюли. Для консервирования подходят яблоки сорта ранет.

Яблоки для пирогов

Яблоки натереть на крупной терке или нарезать тонкими, маленькими ломтиками и при периодическом помешивании отварить до мягкости. Затем выложить в небольшие банки, закрыть их и стерилизовать 15 минут при 100 °C. Яблоки использовать для приготовления начинок для пирогов и других изделий из дрожжевого теста. Перед употреблением добавить в них сахар, немного ванили и корицы.

Черешня без сиропа для пирогов

Спелую черешню перебрать, промыть, дать воде стечь, вынуть косточки и разложить, пересыпая сахаром, в небольшие подготовленные банки (на 1 кг черешни взять 300—400 г сахара). Затем тщательно закрыть банки и пастеризовать 10 минут при 95 °C.

Варенье из грецких орехов

Ингредиенты: 1 кг зеленых грецких орехов, 600 г сахара, 750 мл воды, 3—5 бутонов гвоздики, корица.

Зеленые орехи (внутри мягкие) проколоть 10—12 раз, после чего на 8 дней замочить в холодной воде, ежедневно меняя воду. Откинуть на сито, дать воде полностью стечь, положить в чистую кипящую воду и варить 15—20 минут. Орехи вынуть, вновь залить чистой холодной водой и оставить в ней на сутки. Из воды, сахара, гвоздики и корицы сварить сироп, залить им отцеженные орехи и оставить в нем еще на сутки. Таким образом повторять еще два дня. На четвертый день орехи проварить в сиропе в течение 10 минут (после начала кипения), разложить их вместе с сиропом в банки, закрыть и стерилизовать 15 минут при температуре 100 °C.

Сливовый компот

Сливы можно консервировать в виде компотов целыми, разрезанными пополам, не очищенными от кожицы или очищенными. Неочищенные вкуснее, очищенные же легче усваиваются организмом. Сливы для консервированных компотов должны быть спелые, но твердые и здоровые. Вымытые и обсушенные сливы разложить по банкам, залить холодным сиропом (на 1 л воды взять 400 г сахара), укупорить и стерилизовать 5—7 минут при температуре 100 °C.

Сливовый компот (без сахара)

Свежие твердые сливы вымыть, обсушить и разложить в банки для консервирования. (На дно каждой банки можно положить кусочек сахара или ложечку сахарной пудры.) Банки закрыть

и 8 минут стерилизовать при 100 °С. Остудить, не вынимая из воды. При стерилизации слива пустит сок. Приготовленную таким способом сливу использовать при приготовлении начинки для пирогов, сдобных булок и других изделий из теста.

Компот из крыжовника или смородины

Твердый крыжовник или смородину промыть, наполовину отрезать плодоножку и разложить в подготовленные банки. Залить сиропом (на 1 л воды взять 600—700 г сахара), закрыть и пастеризовать 20 минут при температуре 85 °С.

Компот из ренклода

Твердый, неповрежденный ренклод вымыть, наполовину отрезать плодоножки. Обсушенный ренклод разложить в подготовленные банки. Залить сиропом (на 1 л воды взять 500 г сахара), закрыть и пастеризовать 30 минут при температуре 85 °С.

Грушевый (айвовый) компот

Твердые груши (айву) средней величины вымыть, тонко срезать кожицу, нарезать на половинки или четвертинки, а если плоды крупные, то на восемь частей, положить в холодную воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели. Затем вынуть и сварить в сиропе до полуготовности. Переложить в миску, а в сироп положить новую порцию груш. Разложить по банкам, залить сиропом, в котором они варились (на 1 л воды взять 500 г сахара), плотно закрыть и пастеризовать 30 минут при температуре 90 °С.

Виноградный компот

Снять ягоды с грозди, промыть водой и, откинув на сито, дать воде стечь. Потом разложить их в чистые банки, банки потрясти, чтобы ягоды уплотнились, залить сиропом (на 1 л воды взять 350 г сахара), закрыть и пастеризовать 15 минут при температуре 90 °С.

Клубничный компот

Ягоды для компота должны быть твердые и неповрежденные. Плодоножки и листочки вокруг околоцветника осторожно удалить, клубнику или садовую землянику промыть и, откинув на сито, дать стечь воде. Затем слоями, пересыпая сахаром, разложить в банки (на 2 кг клубники взять 300—400 г сахара). Тщательно закрыть и пастеризовать 10 минут при температуре 90 °С.

Малиновый компот

Отобрать твердые, но спелые ягоды малины, сразу залить холодным сиропом (на 1 л воды взять 500—600 г сахара), тщательно закрыть и пастеризовать 20 минут при температуре 80 °С.

Ежевичный компот

Спелые, не мятые ягоды ежевики положить в сито, ополоснуть проточной водой и дать ей стечь. Разложить в банки, банки потрясти, чтобы уплотнить ягоды, залить сиропом (на 1 л воды взять 550—700 г сахара), тщательно закрыть банки и пастеризовать 20 минут при температуре 80 °С.

Черничный компот без сахара

Зрелую, но не мятую чернику перебрать, в сите ополоснуть водой, дать воде хорошо стечь и разложить в банки. (На дно каждой банки можно насыпать ложечку сахара). Банки закрыть и па-

стеризовать 20 минут при температуре 80 °С. Использовать чернику при приготовлении начинки для пирогов.

Черничный компот

Чернику в сите ополоснуть проточной холодной водой и дать воде стечь. Затем слоями, пересыпая сахаром, разложить в подготовленные банки (на 1 кг черники взять 250—350 г сахара), закрыть и пастеризовать 20 минут при температуре 80 °С.

Компот из тыквы

Ингредиенты: *2 кг очищенной тыквы, 1,3 кг сахара, 600 л воды, 4 бутона гвоздики, корица, 1—2 пакетика ванильного сахара.*

Очищенную тыкву фигурным ножом нарезать мелкими кубиками. Развести в воде немного лимонной кислоты и залить этой водой тыкву. На следующий день воду слить, вместо нее залить тыкву чистой водой и оставить в ней на несколько часов. Слить и эту воду, дать ей стечь и положить тыкву в сироп, предварительно приготовленный из воды, сахара, корицы и гвоздики. Варить тыкву в сиропе до тех пор, пока она не станет прозрачной. Снять с огня и добавить в сироп ванильный сахар. Тыкву вместе с сиропом, в котором она варилась, разложить в чистые банки, закрыть крышками или завязать пергаментной бумагой и стерилизовать 10 минут при температуре 100 °С.

Компот из брусники

Ингредиенты: *1 кг брусники, 350 г сахара, корица, 2 бутона гвоздики.*

Зрелую бруснику перебрать, в сите промыть проточной водой, дать воде стечь. Бруснику положить в миску и засыпать сахаром. Через несколько часов переложить в чистую кастрюлю и подержать несколько минут на плите при самом слабом подогреве, чтобы растворился сахар. Затем добавить огонь, положить в кастрюлю корицу и гвоздику. Когда брусника закипит, помешивая, подержать еще немного на плите. Разлить готовую бруснику вместе с соком в теплые банки, завязать пергаментной бумагой или целлофаном и 5—7 минут стерилизовать при температуре 100 °С.

Компот из брусники с яблоками

Ингредиенты: *1 кг брусники, 550 г сахара, 400 г яблок, 500 мл воды, 4 бутона гвоздики, корица, 1 щепотка консерванта.*

В воду положить сахар, корицу, гвоздику и консервант и в течение 10 минут прокипятить, затем добавить очищенные и разрезанные на восемь частей яблоки, сварить их до готовности, положить перебранную и промытую бруснику и варить еще 3—4 минуты. Разложить в банки, дать остыть и плотно закупорить.

МАРМЕЛАДЫ

Мармелады готовят из разнообразных фруктов и ягод, предварительно разваренных и протертых. Сахара для мармелада требуется меньше, чем для желе и джемов. Для приготовления мармелада можно комбинировать любые фрукты или ягоды.

Мармелад из фруктового ассорти

Ингредиенты: *1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг помидоров, 500 г груш, 500 г моркови, 1,5 кг сахара, корица, гвоздика, ванильный сахар по вкусу.*

Яблоки, сливы и груши очистить, нарезать и хорошо разварить все вместе. Очищенную и тертую морковь, очищенные от кожицы и нарезанные помидоры с небольшим количеством воды разварить

отдельно. Затем все протереть, смешать и, непрерывно помешивая, сварить до загустения. Добавить сахар, корицу, гвоздику и продолжать варить, пока смесь не перестанет растекаться на блюдце. В готовое пюре добавить ванильный сахар, налить в чистые, сухие и подогретые банки до краев, завязать целлофаном или закрыть крышками, банки перевернуть и охладить.

Мармелад из яблок, смородины и желтых слив

Ингредиенты: *2 кг яблок, 2 кг желтых слив, 1 кг смородины, 2,5 кг сахара, желирующее вещество.*

Каждый вид фруктов очистить, отдельно отварить и протереть через сито. Смешать, взвесить и отложить нужное количество. На 1 кг приготовленной смеси взять половину указанного в рецепте сахара и варить с ним фруктовое пюре 10 минут (считая от начала кипения), добавить оставшийся сахар, желирующее вещество и варить еще 6 минут. Готовое пюре разложить в чистые, сухие и подогретые банки до краев, завязать целлофаном или закрыть крышками, банки перевернуть и охладить.

Мармелад из бузины с яблоками

Ингредиенты: *2 кг очищенных яблок, 2,5 кг бузины, 1,5 кг сахара, желирующее вещество.*

Готовить так же, как мармелад из яблок, смородины и желтых слив.

Абрикосовый мармелад с яблоками

Ингредиенты: *2 кг очищенных яблок, 2,5 кг абрикосов, 2,5 кг сахара, желирующее вещество.*

Очищенные от кожицы и сердцевины и натертые на терке яблоки разбавить небольшим количеством воды, сварить до мягкости и протереть. Отборные спелые абрикосы очистить от кожицы и косточек, взвесить и отложить нужное количество, смешать с протертыми яблоками. В протертые фрукты положить половину сахара, варить 10 минут (считая от начала кипения), добавить оставшийся сахар, желирующее вещество и варить еще 6 минут. Горячим мармеладом заполнить до краев небольшие банки, сразу завязать целлофаном или закрыть крышками, перевернуть на поднос или на противень и в этом положении дать остыть.

Мармелад из смородины и моркови

Ингредиенты: *1 кг смородинового сока, 500 г моркови, 500 г сахара, желирующее вещество.*

Смородиновый сок влить в разваренную и протертую морковь и варить 10 минут. Затем добавить сахар, желирующее вещество и при непрерывном помешивании варить еще 6 минут. Разложить в теплые банки, завязать целлофаном или закрыть крышками, перевернуть на поднос или на противень и в этом положении дать остыть.

Сливовый мармелад с грушами и яблоками

Ингредиенты: *2 кг яблок, 1 кг груш, 1,5 кг слив, 1,25 кг сахара, желирующее вещество.*

Очищенные фрукты мелко нарезать и каждый вид отдельно сварить до состояния пюре. Все разваренные фрукты протереть через сито, смешать и сварить до загустения. Добавить сахар, желирующее вещество и при непрерывном помешивании варить еще 6 минут. Горячий мармелад налить до краев в теплые банки, сразу завязать целлофаном или плотно закрыть крышками, перевернуть и поставить остывать.

Мармелад из желтых слив, тыквы и черешни

Ингредиенты: *2 кг слив, 2 кг черешни, 2 кг тыквы, на 1 кг протертых фруктов — 600 г сахара, желирующее вещество.*

Приготовить, как мармелад из яблок, желтых слив и смородины, только вместо яблок отварить очищенную и натертую на терке тыкву.

ЖЕЛЕ

Желе готовят из протертых фруктов с сахаром. В просторечии его называют «повидлом», хотя это неверно, потому что повидло представляет собой густую массу и варят его без сахара.

Желе из яблок-паданцев или из айвы

***Ингредиенты:** 1 кг сока, 200 г сахара.*

Яблоки-паданцы или айву хорошо вымыть, нарезать четвертинками (некрупные — пополам), удалить плодоножку и вырезать сердцевину. Сложить в чистую кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне под крышкой, не размешивая. Когда они станут мягкими, но не разварятся в пюре, выжать их через салфетку. (Сок можно приготовить и в соковыжималке.) Отмерить полученный сок и сахар. Сначала варить сок без сахара, через некоторое время добавить сахар и варить еще около 30 минут. Готовое желе налить в чистые банки, сразу завязать двухслойным целлофаном или плотно закрыть металлическими крышками и перевернуть. Мелко нарезанное желе можно использовать для бутербродов, в качестве начинки для сдобных булок, для украшения сладостей; немного подогрев, можно намазывать им разную выпечку.

Клубничное (малиновое, ежевичное) желе

***Ингредиенты:** 1 кг сока, 700 г сахара, желирующее вещество*

Очищенную, промытую в сите и тщательно отцеженную лесную или садовую землянику (малину, чернику) протереть через сито, сок взвесить. Затем взвесить нужное количество сахара, добавить его в сок, дать ему раствориться (помешивая чистой ложкой). Сок вылить в чистую, без сколов и трещин эмалированную или керамическую кастрюлю и, часто помешивая, довести до кипения. Поварить 6 минут, добавить желирующее вещество и варить еще 5 минут. Горячее желе налить в чистые теплые банки до краев, сразу завязать двухслойным целлофаном или закрыть металлическими крышками, перевернуть банки и поставить остывать.

Смородиновое (крыжовенное, бузинное) желе

***Ингредиенты:** 1 кг сока, 1 кг сахара.*

Спелую смородину (крыжовник, бузину) промыть, удалить плодоножки, влить немного горячей воды и варить 10 минут. Протереть через сито, в сок добавить сахар. Когда сахар в соке растворится, хорошо размешать и в чистой кастрюле при непрерывном помешивании варить, пока капля на блюдце не перестанет растекаться (около 10 минут). Готовое желе сразу налить в горячие банки до краев, завязать их пергаментной бумагой или целлофаном или закрыть металлическими крышками и перевернуть. Такое желе можно варить и с желирующим веществом (как клубничное).

Крыжовенное желе со смородиной

***Ингредиенты:** 1 кг крыжовника, 250 г смородины, 800 г сахара.*

Приготовить таким же способом, как смородиновое желе.

Желе из шиповника

Для приготовления этого желе надо использовать только спелые ягоды. Его нельзя варить в медной посуде, потому что в ней разрушается витамин С. Надо стараться сварить желе как можно быстрее, чтобы избыточным окислением не разрушать витамин С.

Перед приготовлением удалить у ягод околоцветники и плодоножки. Замочить шиповник в холодной воде, тщательно промыть, маленьким ножиком разрезать ягоды и удалить зерна. Залить шиповник водой и разварить до состояния пюре. Протереть через густое сито или измельчить миксером и взвесить. На 1 кг пюре взять 450 г сахара. Пюре с сахаром при непрерывном помешивании сварить до загустения. Готовое желе сразу разложить в чистые банки, завязать или плотно закрыть

крышками, банки перевернуть и поставить остывать. (В пюре можно добавить желирующее вещество, тогда его получится больше, потому что не надо будет варить так долго.)

Можно сварить желе и таким способом: вымытый, очищенный от плодоножек и околоцветников шиповник залить водой и сварить до мягкости. Затем дважды протереть, один раз через редкое сито, а второй — через густое. Положить сахар и, непрерывно помешивая, сварить до загустения. Готовое желе сразу разложить в чистые банки, завязать или плотно закрыть крышками, банки перевернуть и поставить остывать.

ДЖЕМЫ

Джемы готовят из самых разнообразных фруктов или ягод (одного или нескольких видов). Особенность приготовления джемов состоит в том, что при его приготовлении половину фруктов разваривают, протирают или измельчают в миксере, а вторая половина варится таким образом, чтобы остались целые кусочки. На 1 кг очищенных фруктов требуется около 800 г сахара. Джемы готовят с желирующим веществом, чтобы они быстрее застывали и их не надо было долго варить.

Джем из слив (красного ренклода)

Ингредиенты: *1 кг слив без косточек, 800 г сахара, желирующее вещество.*

Очищенные сливы разрезать на четвертинки, взвесить, засыпать нужным количеством сахара и оставить на сутки. Затем при непрерывном помешивании варить 10 минут (считая от начала кипения), добавить желирующее вещество и варить еще 6—7 минут. Готовый и еще горячий джем налить до краев в чистые теплые банки, завязать пергаментной бумагой в два слоя или целлофаном или плотно закрыть металлическими крышками, банки перевернуть и поставить остывать.

Джем из черной смородины

Ингредиенты: *2 кг черной смородины, 1—1,5 кг сахара.*

Смородину промыть в сите и дать воде полностью стечь. Очистить ягоды от плодоножек, очищенную смородину взвесить. Поставить варить половину смородины с половиной сахара. Через 15 минут добавить вторую половину смородины и сахара и все вместе продолжать варить до тех пор, пока сироп слегка не загустеет (10 минут джем должен кипеть). Варить небольшими порциями. Готовым джемом наполнить до краев подготовленные прокипяченные банки, сразу завязать пергаментной бумагой или целлофаном или плотно закрыть металлическими крышками, перевернуть банки и поставить остывать.

Клубничный (персиковый, черешневый, черничный, абрикосовый, малиновый) джем

Ингредиенты: *1 кг клубники (или другой ягоды из приведенного перечня), 0,8—1 кг сахара, желирующее вещество.*

Спелые, целые и не очень мягкие ягоды клубники очистить, ополоснуть в сите, дать воде полностью стечь и разделить всю ягоду на две части. Одну часть при непрерывном помешивании хорошо разварить и протереть. Добавить вторую половину ягод клубники, разрезанных на четыре части, и все вместе варить 5 минут. Затем положить сахар, желирующее вещество и варить еще 5—6 минут. Готовый и еще горячий джем налить до краев в чистые теплые банки, завязать пергаментной бумагой в два слоя или целлофаном или плотно закрыть металлическими крышками, банки перевернуть и поставить остывать.

Абрикосовый джем с малиной

Ингредиенты: *1 кг очищенных абрикосов (без косточек), 500 г протертой малины, 1,5 кг сахара, желирующее вещество.*

Малину протереть, добавить нарезанные кусочками абрикосы, засыпать сахаром и оставить на сутки. Затем при непрерывном помешивании варить 10 минут (считая от начала кипения), добавить

желирующее вещество и варить еще 6—7 минут. Готовый джем налить в чистые теплые банки, завязать пергаментной бумагой в два слоя или целлофаном или плотно закрыть металлическими крышками, банки перевернуть и поставить остывать.

Крыжовенный джем с вишнями или черешней

***Ингредиенты:** 1 кг крыжовника, 500 г вишен или черешни, 850 г сахара.*

Очищенный спелый крыжовник вместе с вишнями (или черешней) без косточек проварить до мягкости. Добавить сахар и при непрерывном помешивании варить 15 минут. После этого разложить джем в теплые банки, завязать целлофаном или пергаментной бумагой или плотно закрыть металлическими крышками, банки перевернуть и поставить остывать.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ СИРОПЫ

Лимонный сироп горячего приготовления

***Ингредиенты:** 2 кг сахара, 750 мл воды, 7 крупных лимонов, 30 г лимонной кислоты.*

В воду всыпать сахар и кипятить 10 минут. Сироп охладить, добавить процеженный выжатый из лимонов сок и лимонную кислоту. Когда лимонная кислота растворится, разлить сироп в чистые, прокипяченные, сухие бутылки, тщательно укупорить и поставить в холодное место.

Малиновый сироп горячего приготовления

***Ингредиенты:** на 1 л сока — 800 г сахара.*

Отборную, спелую малину положить в большие банки, немного размять мутовкой и поставить на 3—4 дня в теплое место. Затем малину протереть, вновь поместить в банки, дать хорошо выстояться и очень осторожно слить сок, чтобы он не смешался с гущей. Сок отмерить, сахар смочить водой, проварить, добавить сок и варить его 10—15 минут, тщательно снимая пену. Когда готовый сироп остынет, разлить его в чистые бутылки, плотно укупорить и поставить на хранение.

Яблочный сироп горячего приготовления

Спелые яблоки вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, плодоножки и околоцветники и пропустить через мясорубку. После этого выжать сок и измерить его количество. На 1 л сока взять 500—600 г сахара, положить в кастрюлю и довести до кипения, снимая пену. Горячий сироп разлить в бутылки, тщательно укупорить прокипяченными пробками, закрепить их на горлышке бутылки тонким шпагатом или обвязать горлышко двухслойным целлофаном. Подготовленный таким образом сироп 10 минут стерилизовать при температуре 100 °С, дать бутылкам остыть в баке, в котором они стерилизовались. Остывшие бутылки вынуть, тщательно обтереть. Горлышки бутылок вместе с пробками окунуть в растопленный в кастрюле, стоящей в горячей воде, парафин.

Смородиновый сироп горячего приготовления

Спелую красную смородину промыть в сите холодной водой, дать воде полностью стечь, затем снять ягоду с плодоножек и размять. На 1 л смородины положить 100 г сахара, переложить в банки для консервирования и поставить в холодное место на 4 дня. Ежедневно ягоду размешивать. После этого смородину процедить через неплотную ткань. Выжатый сок поставить на сутки в холод, затем осторожно перелить его или слить резиновым шлангом, как вино. На каждый литр сока добавить 600—800 г сахара, тщательно размешать и на плите довести до кипения. Собрать пену, снять сок с огня, наполнить горячие бутыли, укупорить их и прикрепить пробки к горлышку бутыли шпагатом. Когда сок остынет, 10 минут стерилизовать его при 100 °С и обработать пробки парафином, как описано в рецепте яблочного сиропа. Таким же способом можно сварить сироп из черной смородины.

Малиновый (ежевичный, черничный, смородиновый) сироп холодного приготовления

Ингредиенты: 5 кг малины (или другой ягоды), 2,5 л воды, 50 г лимонной кислоты, 1 пакетик консерванта, на 1 л сока — 1 кг сахара.

Малину слегка размять, добавить воду, лимонную кислоту и оставить на сутки. После этого малину отцедить, не размешивая и не разминая ягоду, добавить консервант и сахар, дать ему раствориться в соке (периодически помешивать). Затем наполнить стерилизованные бутылки, укупорить и поставить на хранение в сухое прохладное помещение.

Черешневый (вишневый) сироп холодного приготовления

Готовить так же, как малиновый сироп холодного приготовления. Только черешню или вишни предварительно вымыть, удалить косточки, отцедить и пропустить через мясорубку. Далее готовить, как в предыдущем рецепте.

Крыжовенный сироп холодного приготовления

Готовить так же, как малиновый сироп холодного приготовления, из очень спелых ягод, которые надо предварительно размять.

Клубничный сироп холодного приготовления

Готовить так же, как малиновый сироп холодного приготовления, только на 5 кг клубники взять 5 л воды.

Яблочный муст

Для приготовления муста можно использовать яблоки разных сортов. Тщательно их вымыть, вырезать плодоножку, околоцветник, сердцевину и поврежденные места, измельчить и с помощью соковыжималки выжать сок. Полученный сок должен постоять некоторое время, затем слить его резиновым шлангом или осторожно перелить и нагреть до 90 °С, снимая образующуюся пену. Горячий сок налить в чистые теплые бутыли, укупорить прокипяченными пробками, тепло укутать и дать им остыть.

СОДЕРЖАНИЕ

Видання для організації дозвілля

ДУЛЛОВА Людмила
Велика куховарська книга
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *Н. П. Роєнко*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Н. С. Алесіна*

Підписано до друку 25.01.2008. Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 38,64 Наклад 18 000 прим. Зам. № 76-09/08

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № 04059243Ю0017536 від 13.03.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Відруковано з готових діапозитивів
у ПП «Тріада+»
61105, м. Харків, вул. Киргизька, 19.
Тел. 757-98-16, 703-12-21.

Издание для организации досуга

ДУЛЛОВА Людмила
Большая поваренная книга

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *И. Н. Крамаренко*
Художественный редактор *Н. П. Роенко*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Н. С. Алесина*

Подписано в печать 25.01.2008. Формат 84x108/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 38,64. Тираж 18 000 экз. Зак. № 76-09/08

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ЧП «Триада+»
61105, г. Харьков, ул. Киргизская, 19.
Тел. 757-98-16, 703-12-21.

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА
служба работы с клиентами:
тел. +38-057-783-88-88
e-mail: *support@bookclub.ua*
Интернет-магазин: *www.bookclub.ua*

Адреса фирменных магазинов смотрите на сайте и в каталоге
По вопросам приобретения оптовых партий
обращайтесь по тел. +38-057-703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua

РОССИЯ
служба работы с клиентами:

тел. +7-4722-36-25-25
Интернет-магазин: *www.ksdbook.ru*
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308037

Дуллова Л.

Д79 Большая поваренная книга [Текст] : пер. Е. Бавыкиной, И. Богдановой, В. Степанова. — 2-е изд., испр. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2008. — 368 с.

ISBN 978-966-343-904-4 (Украина).
ISBN 978-5-9910-0348-3 (Россия).
ISBN 978-80-7118-783-7 (слов.).

В ваших руках не просто поваренная книга, а огромная коллекция — более чем полутора тысяч кулинарных рецептов несложных в приготовлении повседневных и праздничных блюд.

Практические советы относительно того, как сделать питание сбалансированным и разнообразным, помогут в приготовлении вкусной, а главное — здоровой пищи.

У ваших руках не просто куховарська книга, а величезна колекція — понад півтори тисячі кулінарних рецептів нескладних у приготуванні повсякденних і святкових страв.
Практичні поради щодо того, як зробити харчування збалансованим і різноманітним, допоможуть вам у приготуванні смачної, а головне — здорової їжі.

ББК 36.997



Людмила Дуллова

Большая поваренная книга

Питаться сбалансированно, разнообразно и полноценно каждый день совсем несложно, если обладать элементарными знаниями и достаточным количеством рецептов для приготовления аппетитной, вкусной и здоровой пищи.

Это издание — настоящая сокровищница, включающая более полутора тысяч изысканных кулинарных рецептов блюд на все случаи жизни, которые превратят приготовление пищи и сам процесс еды в радость и удовольствие.

www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-0348-3
www.bookclub.ua
ISBN 978-966-343-904-4